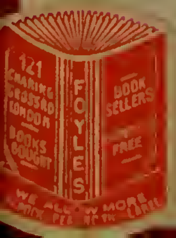

22102380730


121
CHARING CROSS RD
LONDON
BOOKS BOUGHT
FOYLES
BOOK SELLERS

ARBORICULTURE FRUITIÈRE.



LES

MEILLEURS FRUITS.

Grenoble, impr. de PRUDHOMME, rue Lafayette, 14.

ARBORICULTURE FRUITIÈRE.

LES MEILLEURS FRUITS

PAR ORDRE DE MATURITÉ ET PAR SÉRIE DE MÉRITE

CULTURE ET SOINS QU'ILS RÉCLAMENT

PAR

M. P. DE MORTILLET.

Silhouettes et Dessins des Fruits, Fleurs et Noyaux

EN GRANDEUR NATURELLE,

Tracés et dessinés par l'auteur lui-même, et reproduits sur bois par H. DARDELET, graveur du GRENOBLE MALHÉROU.

Tome III.

LE POIRIER.



GRENOBLE
PRUDHOMME, IMPRIMEUR, LIBRAIRE ET ÉDITEUR,
Rue Lafayette, 14.

1868

LE POIRIER.

LE POIRIER.

PREMIER ENTRETIEN.

PLAN DU NOUVEAU TRAITÉ.

Pour jalonner sûrement notre route, il me paraît nécessaire de revenir un instant sur celle que nous avons suivie jusqu'à ce jour.

En 1859, je publiais dans le *Sud-Est* une monographie, divisée en quatre séries de 10 poires chacune. L'année suivante, ce petit travail fut reproduit en brochure, sous le titre : 40 *Poires pour les dix mois de Juillet à Mai*. Cette esquisse rapide eut un succès auquel j'étais loin de prétendre ; elle me valut de nombreux correspondants, tous réclamaient des listes réduites pour les autres espèces : celui-ci voulait cinq pêches, celui-là demandait dix cerises ; l'un désirait connaître les pommes les plus avantageuses, l'autre réclamait mon appréciation sur les prunes ou sur les raisins de table : c'est ainsi que je fus amené à l'idée des *Meilleurs fruits*.

La publication annoncée, de nouvelles demandes m'arrivaient de toutes parts sous une même formule : Comment nous procurer d'une manière certaine les variétés que vous comptez décrire ? De ce jour, j'ai dû songer à la multiplication des variétés recommandées ; la pépinière devenait le corollaire obligé de la publication. Le projet était simple et vrai, mais dans l'exécution il

offrait des difficultés : je ne pouvais ni ne voulais m'établir pépiniériste ; il me fallait donc remettre en d'autres mains la multiplication. En renonçant à toute spéculation personnelle, je n'encourais, par le fait, aucune responsabilité matérielle ; mais, si je voulais recommander et patronner le nouvel établissement, je conservais une responsabilité morale qu'il m'importait de mettre à couvert. Il m'était facile de remettre directement à un tiers les types vrais des diverses variétés ; d'exiger en retour qu'il s'établisse dans mon voisinage ; d'imposer mon contrôle : toutefois, je ne pouvais me dissimuler que toutes ces garanties deviendraient illusoires, si le directeur des pépinières manquait de probité, d'ordre ou de savoir. Le choix par conséquent était difficile ; j'ai dû me répéter bien souvent : tant vaudra l'homme, tant vaudra l'entreprise. Or, maintenant plus que jamais, je crois à l'utilité et au succès de notre œuvre ; j'accepte la responsabilité morale qui m'incombe ; je ne veux pas aujourd'hui faire d'autre éloge du directeur ; j'ajoute seulement : M. Ricchiero sera en mesure, dès l'automne de cette année 1868, de livrer en jeunes greffes d'un an toutes les variétés décrites et à décrire.

Arrivons maintenant à notre travail personnel : dans le programme qui a précédé la publication des *Meilleurs fruits*, j'ai dit, en parlant des 40 *Poires* : « En recherchant la cause d'un succès si inattendu, j'ai dû me convaincre qu'elle résidait tout entière dans la réduction des variétés et dans leur distribution en séries, par ordre de maturité : malgré les imperfections de détail, j'avais trouvé la véritable solution pour faire une pomologie populaire, utile à tous et à chacun en particulier, au plus grand comme au plus petit propriétaire. »

« Je me propose donc d'adopter la même marche : je ferai un choix pour chaque espèce de fruits ; les variétés seront divisées en séries de dix ou cinq, suivant l'importance de l'espèce ; chaque série comprendra des fruits de toute la saison : de telle sorte, par exemple, que celui qui ne pourra planter que cinq pêchers, aura son choix tout fait en adoptant la première série, qui lui procurera des fruits depuis la fin de juillet jusqu'au milieu d'octobre. »

« .... J'adopterai, en outre, pour toutes les espèces qui pourront s'y prêter, des classifications, et je m'aiderai, pour atteindre ce but, non-seulement des travaux qui ont été publiés en France, mais encore de ceux qui ont paru en Angleterre et en Allemagne. »

Pour le Pêcher et pour le Cerisier, nous avons effectivement adopté une classification ; dans la description des variétés de ces deux espèces, nous avons donc dû suivre l'ordre que nous imposaient les classes naturelles que nous avions reconnues ; mais, pour rester fidèle à notre programme, nous sommes revenus plus tard, dans un chapitre spécial, à notre point de départ ; après avoir présenté dans divers tableaux nos variétés d'après leur mérite intrinsèque, d'après leur ordre de maturité, nous avons établi des séries composées de cinq variétés, embrassant généralement toute la saison de l'espèce.

Cette manière de procéder présente un double avantage : nos classifications méthodiques sont d'un puissant secours pour déterminer et reconnaître les variétés ; nos séries viennent en aide au planteur qui n'a ni le temps ni le vouloir de faire des essais et des expériences à ses dépens.

Léon. — Il serait à désirer que vous puissiez adopter la même marche pour toutes les espèces ; aux avantages que vous venez de citer se joindrait alors une uniformité qui ne pourrait être qu'avantageuse à votre traité général.

— Théoriquement, vous avez raison, mon cher ami ; mais, dans la pratique, il ne suffit pas de conclure à l'adoption d'une classification, il faut avant tout trouver les éléments de cette classification, c'est-à-dire, des caractères botaniques ou tout au moins assez fixes et assez constants pour former des groupes bien déterminés, dans lesquels les variétés viendront se ranger naturellement et pour ainsi dire d'elles-mêmes : or, pour le Poirier, j'ai vainement cherché ces caractères essentiels. L'étude la plus attentive, les observations directes et sur nature les plus minutieuses, soit de l'arbre, soit du fruit, n'ont pu me faire découvrir les éléments nécessaires à une bonne classification.

Les nombreux auteurs que j'ai consultés n'ont pas été plus heureux que moi ; ceux-là même qui ont adopté des classifications pour d'autres espèces y ont renoncé pour le Poirier. Les uns ont procédé simplement par ordre alphabétique ; les autres, après avoir divisé les poires en trois grands groupes : fruits d'été, fruits d'automne et fruits d'hiver, ont pris pour base la maturité ; certains ont adopté, pour point de départ, le mérite intrinsèque des variétés. Downing, en particulier, dit : « Nous avons partagé les poires en trois classes, correspondant à peu près au classement du Congrès pomologique américain : excellent, très-bon et bon ; la troisième classe, quoique contenant le bon, doit être re-

jetée. » Quelques-uns enfin décrivent les variétés au fur et à mesure qu'ils les ont étudiées, sans s'astreindre à aucun ordre.

Il faut cependant constater une exception : M. Charles-Fortuné Willermoz, directeur de l'Ecole d'arboriculture du Rhône, a soumis au public, en 1850, un projet de classification que je dois vous faire connaître ; le nom de l'auteur, ses travaux antérieurs et subséquents, son mérite personnel et sa compétence bien reconnue m'en font un devoir. Prenant pour base la forme du fruit, M. Willermoz a divisé son travail en deux tableaux : l'un servant de légende, l'autre donnant des silhouettes de fruits à l'appui ; nous nous occuperons du premier, il est intitulé : *Essai d'une classification des fruits en groupes*, par M. Ch.-Fort. Willermoz, septembre 1850 (Lyon, impr. Nigon, rue Chalamont, 5) ; il est divisé en huit groupes que voici :

Genre Poirier.

1er *groupe.* — Bons-chrétiens ou Cydoniformes (forme de coing).
2e *groupe.* — Colmars ou Turbiniformes (forme de toupie).
3e *groupe.* — Doyennés ou Doliformes (forme de tonneau).
4e *groupe.* — Bergamottes ou Sphériformes (forme de boule).
5e *groupe.* — Bézys ou Oviformes (forme d'œuf).
6e *groupe.* — Calebasses ou Claviformes (forme de massue).
7e *groupe.* — Saint-Germains ou Pyriformes (forme de poire).
8e *groupe.* — Rousselets ou Micropyres (petites poires).

Chaque énoncé est suivi des caractères généraux du groupe, sous le rapport du *fruit*, du *pédicelle*, de l'*orifice*, des *pépins*, et se termine par la désignation d'un certain nombre de variétés citées comme exemple.

Soumis au Congrès pomologique de France, ce projet sédnisit l'assemblée par sa simplicité même ; il fut adopté et de plus appliqué, mais il ne devait pas résister à cette dernière épreuve. Sans parler des poires nouvelles dont la forme n'est pas encore fixée, la plupart des variétés plus anciennes changent de formes suivant le terrain, la localité ou le climat ; beaucoup même sont polyformes sur le même arbre, d'autres offrent des contours intermédiaires qui les rangent avec autant de droit dans un groupe ou dans un autre. Aussi ne devons-nous pas être surpris de rencontrer dans les descriptions signées par M. Willermoz lui-même, les appréciations suivantes : *Passe-Colmar*, fruit affectant souvent la forme du Bon-chrétien, mais plus généralement

celle de Colmar; *Beurré Diel,* affectant tantôt la forme d'un Doyenné, tantôt celle d'un Colmar, mais plus généralement celle d'un Bon-chrétien; *Ananas,* affectant parfois la forme de Doyenné et de Colmar, mais plus généralement celle de Bézy; *Beurré Clairgeau,* affectant généralement la forme de Saint-Germain, prenant parfois celle de Calebasse et de Colmar; *Beurré six,* sa forme la plus générale est celle du Bézy, on le rencontre assez souvent sous celle de Saint-Germain, de Colmar et même de Bon-chrétien, et ainsi de suite pour chaque fruit.

Dans ces conditions et après une pareille expérience, la classification proposée par M. Willermoz n'était plus possible; aussi, dans la session de Paris 1867, le Congrès est-il revenu sur sa première détermination, décidant que : « La classification des fruits à pépins serait momentanément suspendue, afin d'attendre les nouvelles données de l'expérience. »

J'ajouterai que, sur la proposition du président et sous l'impression d'un essai malheureux, l'assemblée a ajourné du même coup la classification des fruits à noyau et particulièrement celle des pêches; confondant et proscrivant ainsi en bloc toute classification, sans vouloir tenir compte de celles qui reposent sur des caractères fixes et certains.

Léon. — Il me semble que l'on ne saurait trop regretter une pareille décision, puisque la classification proposée pour les poires peut, comme vous venez de le démontrer, amener de la confusion dans le genre; il était prudent d'y renoncer ou tout au moins de l'ajourner : mais est-il logique de rejeter, après l'avoir adopté et sans études nouvelles, le classement des pêches qui n'offre pas les mêmes inconvénients et dont personnellement nous avons eu tant à nous louer?

— Nous savons difficilement en France, mon cher ami, nous arrêter au point précis, presque toujours nous franchissons le but, passant sans transition d'un extrême à l'autre. En Angleterre et en Allemagne, au contraire, on avance d'un pas plus mesuré, mais aussi plus sûr; plus sages que nous, nos voisins d'Outre-Manche aussi bien que nos voisins d'Outre-Rhin, ont su admettre des classifications pour les genres qui les comportent et les rejeter pour ceux qui s'y refusent. Au reste, un jour ou l'autre, le Congrès reviendra sur cette décision comme il est revenu sur tant d'autres; j'aime tout au moins à l'espérer, dans l'intérêt d'une association dont je m'honore de faire partie.

A un point de vue tout opposé, M. Decaisne supprime toutes

les dénominations générales ; selon lui, les prétendus termes génériques : Beurré, Bergamotte, Bézy, Bon-chrétien, Calebasse, Colmar, Doyenné, Délices, Fondante, tout en n'offrant pas par eux-mêmes des caractères nettement définis, sont encore bien souvent fort mal appliqués. Nous nous garderons bien de contredire le savant auteur du *Jardin fruitier du Muséum;* nous tenons pour constant que, sous le dernier rapport surtout, la nature de la chair et la forme du fruit n'ont pas toujours présidé au baptême de certaines variétés ; nous accordons qu'il existe des Beurrés qui restent cassants, des Délices qui ne sont pas délicieuses, comme aussi des Bergamottes qui ne sont pas rondes et des Colmars qui ne sont pas turbiniformes ; mais, par cela même que nous n'attachons à ces termes communs aucune idée préconçue ou de classement, nous ne voyons pas grand inconvénient à les maintenir. Théoriquement, il serait mieux qu'ils n'existassent pas ; mais dès lors qu'ils sont passés dans l'usage et dans la pratique, on ne saurait, selon nous, les supprimer sans amener une confusion regrettable. Pour citer des exemples, nos jardiniers ne vous entendront plus lorsque vous leur direz : voici un *Arenberg* ; la plupart seront complétement dévoyés, les plus savants vous demanderont s'il s'agit du Colmar ou du Beurré. Il en sera de même lorsque vous leur présenterez une poire d'*Hardenpont;* ce mot est toujours, pour eux, accompagné de celui de Beurré ou de Délices : lequel devront-ils entendre ? Je sais fort bien que, pour tourner la difficulté, vous adopterez, tout en conservant à deux variétés les mots d'*Arenberg* et d'*Hardempont*, les dénominations synonymiques *Orpheline d'Enghien* et *Goulu morceau* pour les deux autres, mais vous les dérouterez encore davantage. Au reste, ce qui est plus grave, ils ne vous suivront pas et ils continueront tranquillement à se servir de leurs dénominations habituelles.

Nous conserverons donc les termes communs usuels ; et, puisque nous ne pouvons pas trouver pour le Poirier des caractères assez fixes pour établir un classement rationnel, nous procéderons par série de mérite, comme nous l'avons fait anciennement. Sous ce rapport, ce nouveau volume pourra donc être considéré comme une nouvelle édition de notre premier travail.

Néanmoins, comme unité générale de notre œuvre, et pour harmoniser le traité particulier du Poirier avec les traités parus du Pêcher et du Cerisier, je ne saurais m'en tenir à 40 poires ; je vous ferai donc connaître tous les fruits réellement recomman-

dables que j'ai été à même d'étudier depuis 1859, soit parmi les nouveautés introduites depuis cette époque, soit parmi les variétés plus anciennes.

J'ai dit autrefois : « Quarante variétés sont plus que suffisantes pour un amateur en particulier, pour un seul jardinier surtout. » Aujourd'hui encore, je maintiens mon dire ; mais amateurs ou jardiniers ne poursuivent pas tous le même but : les uns veulent surtout des fruits d'été, les autres des fruits d'hiver ; ceux-ci planteront les variétés qui prospèrent sur le cognassier et s'en tiendront aux petites formes ; ceux-là voudront former des vergers et demanderont des arbres à haute tige. Nous devons satisfaire à tous les besoins et à tous les goûts. Telle variété d'ailleurs prospérera sous telle latitude qui devra être remplacée par une autre sous un climat différent ; les diverses natures de terrain auront aussi leurs exigences : dès lors que nous avons la prétention d'étendre notre cadre et de généraliser notre œuvre, nous devons donc multiplier nos indications.

En conséquence, après avoir réédité avec quelques transpositions et quelques changements partiels nos quatre séries par ordre de mérite, nous étudierons ensemble :

Une série de Poires d'été.
Une série de Poires d'automne.
Une série de Poires d'hiver.
Une série de Poires anciennes (vieilles variétés).
Une série de Poires à cuire.

Ces cinq nouvelles séries comprendront, comme les anciennes, dix poires chacune.

Léon. — Pour parer aux conditions diverses de climat, de sol et de goût, je comprends l'utilité, je dirai même la nécessité de l'extension que vous voulez donner à votre nouveau traité ; mais je m'explique moins bien les motifs qui vous ont décidé à adopter un ordre nouveau pour les nouvelles séries.

— Il eût été effectivement plus rationnel de suivre une marche uniforme et de classer les variétés nouvelles comme les anciennes, par ordre de mérite, chacune comprenant d'ailleurs des fruits de toute la saison ; mais, lorsque j'en suis venu à l'application, il m'a été démontré que, après avoir prélevé 40 Poires de choix, il devenait très-difficile, pour ne pas dire impossible, d'assigner avec quelque exactitude des numéros d'ordre de mérite aux variétés suivantes. Je me suis alors arrêté aux nouvelles

séries que je viens de vous indiquer, adoptant pour chacune d'elles en particulier l'ordre de maturité ; elles vous permettront d'ailleurs, comme les anciennes, de faire un choix judicieux et selon vos convenances.

Joseph. — Je vous demande la permission de vous adresser à mon tour une question : qu'entendez-vous par variétés anciennes, et pourquoi les réunissez-vous dans une même série ?

— Les variétés anciennes dont il s'agit ici sont celles qui datent de plusieurs siècles, de deux au moins. Les variétés ne sont en définitive que des individus ; livrées à elles-mêmes, elles passent comme les autres êtres par les diverses phases de la jeunesse, de la force et de la caducité, pour arriver à la mort : selon les uns, elles peuvent se maintenir indéfiniment par division, greffe ou bouture ; selon les autres, ces deux modes de multiplication peuvent bien prolonger plus ou moins leur existence, mais ne sauraient empêcher le moment fatal de l'extinction : je partage l'opinion de ces derniers. L'expérience m'a démontré que plus une variété vieillit, plus elle devient délicate ; elle se montre alors de plus en plus difficile sur les conditions de sol et de climat ; elle cesse successivement de donner des fruits sains là où elle en produisait autrefois.

J'ai donc réuni dans une même série toutes les vieilles variétés primitivement excellentes, mais en voie de déclin, afin que, prévenu, vous puissiez expérimenter si leur culture peut encore vous être personnellement avantageuse. Au reste, nous reviendrons plus tard sur cette question, que l'on a nommée improprement *Dégénérescence des variétés*, et je vous exposerai alors les faits sur lesquels j'appuie ma conviction.

Lorsque nous aurons passé en revue nos neuf séries, je vous donnerai quelques renseignements sur certaines variétés très-nouvelles qui me paraissent devoir entrer plus tard dans nos cultures, ce qui portera le nombre des Poires recommandées de 90 à 100.

En outre, après chaque série par ordre de saison, comme aussi après la série des variétés anciennes et après celle des fruits à cuire, je vous indiquerai sommairement les variétés que j'ai dû mettre en balance avec celles sur lesquelles a porté définitivement mon choix. Quant aux autres, si vous désirez les connaître, je vous renverrai aux descriptions de M. Mas, l'auteur si consciencieux du *Verger*; ou encore, si vous voulez de la collection à outrance, au Dictionnaire pomologique de M. André Leroy ; le

volume publié, consacré aux Poires, contient 615 pages; il finit avec la lettre C, et le dernier fruit décrit porte le N° 389.

Après vous avoir donné ensuite plusieurs tableaux généraux ou partiels, pour grouper nos variétés d'après leur époque de maturité, d'après leur usage, d'après leur mode de végétation et d'après les formes sous lesquelles elles doivent être conduites, nous passerons à la culture et à la taille du Poirier. Je n'entrerai, sur ce sujet, dans aucun développement, il me suffira de vous dire que nous suivrons l'ordre observé déjà pour le Pêcher et pour le Cerisier.



DEUXIÈME ENTRETIEN.

LE POIRIER CONSIDÉRÉ COMME ESPÈCE.

La sagesse suprême du Créateur a mis à la disposition de l'homme les plantes, les arbres, les animaux qui devaient concourir à son alimentation et même à son agrément. Dieu, en créant les types primitifs, leur imprimait une force de résistance capable de les maintenir, mais en même temps il les dotait d'une certaine faculté de mutabilité. Par ce fait seul, il concédait à l'homme le droit et le pouvoir de les modifier à l'infini, en les appropriant à ses goûts et à ses usages : de là les nombreuses variétés qui peuplent notre globe.

Pour vous convaincre de cette loi générale, il vous suffira de jeter un regard autour de vous; vous constaterez que, parmi les animaux comme parmi les plantes, les espèces qui ont le plus varié sont celles qui sont directement au service de l'homme. Désireux de se rendre compte des phénomènes dont il était le témoin, celui-ci, procédant par comparaison et par assimilation, a imaginé un classement général qu'il a résumé par ces quatre mots : règne, genre, espèce, variété.

Le règne qui distingue les êtres organiques des êtres inorganiques; le genre qui groupe des caractères communs; l'espèce

qui limite un type fixe ; la variété qui désigne un produit accidentel disposé à varier encore ou à faire retour au type. Toute l'histoire naturelle est basée sur ces quatre termes ; la botanique et la zoologie reposent sur les trois derniers. S'ensuit-il que ces divisions présentent à l'esprit une idée absolue et parfaitement définie? Nullement : le règne n'est pas exactement limité ; le genre a été souvent remanié, et chaque jour l'un déclare variété ce que l'autre tient pour espèce.

Frappés de ces inconvénients, inhérents cependant à toute classification, certains naturalistes ont nié l'espèce d'abord, le genre ensuite, puis le règne lui-même. Dans la chaîne des êtres qui peuplent notre globe, ils n'ont voulu voir qu'une suite non interrompue de transformations successives. Cette théorie, émise d'abord en 1801, par Lamarck ; indiquée en 1828, par Geoffroy Saint-Hilaire, a été dernièrement rédigée en corps de doctrine, par Darwin.

Dans un traité intitulé : *De l'origine des espèces,* l'auteur anglais cherche à établir que tout ce qui est doué de vie se transforme lentement sur notre globe, par l'effet *de la sélection naturelle et de la concurrence vitale*, et il conclut timidement, après de nombreuses hésitations, que l'on peut admettre quatre à cinq types primitifs pour le règne animal et un nombre égal ou moindre pour le règne végétal.

Plus conséquents que leur maître, les disciples de Darwin disent : Pourquoi huit ou dix types? La transformation successive reconnue, il est bien plus rationnel de n'en admettre qu'un seul qui servira de prototype au monde organisé. Enfin arrivent les logiciens à outrance qui s'écrient : « Après avoir éliminé si heureusement tous les miracles, faut-il laisser subsister le dernier? » D'après eux, tout a pris naissance d'une *cellule primitive,* d'une *vésicule germinative* (1).

LÉON. — Mais encore faudrait-il savoir d'où provient, soit le type unique, soit la vésicule germinative?

— Le type unique provient du *principe de vie* ou *principe ambiant ;* quant à la vésicule germinative, elle a dû être élaborée *dans la grande matrice universelle de notre planète* (2).

---

(1) *De l'origine des espèces,* par Ch. Darwin, traduit en français par Clémence Royer, 2e édition, note de la traduction, page 582.

(2) Même ouvrage, même page et même note.

JOSEPH. — Et vous croyez que tout ce galimatias me dit quelque chose, et que j'en sais plus qu'auparavant? Mais d'abord, pensez-vous que ceux qui nous lâchent ces grands mots se comprennent eux-mêmes ?

— Je ne saurais vous le dire, mon cher Joseph : je ne puis que vous répéter ce que l'on m'enseigne. Si vous obtenez quelques explications plus catégoriques, quelques définitions plus nettes, je vous serai infiniment obligé de m'en faire part. Au reste, si vous ne comprenez pas, c'est que vraisemblablement vous ne faites pas appel à votre raison et que vous ne jouissez pas de votre libre pensée.

JOSEPH. — Mais c'est, au contraire, parce que tout ce que vous nous rapportez choque ma raison, que je ne puis l'admettre ; et quant à ma pensée, elle peut concevoir un être supérieur, infini, assez puissant pour avoir créé le monde que je vois, que j'habite et que j'admire, mais elle se refuse à croire que ce même monde ait pu se créer tout seul et par ses propres forces.

— Pur effet des préjugés, mon cher ami ! Vous ne savez pas d'ailleurs que cet univers dont vous parlez compte des millions et des millions d'années d'existence. Vous ne savez pas que notre planète en particulier a traversé de longues périodes de formation, dont on peut encore aujourd'hui suivre les traces dans les diverses couches géologiques ; vous ne pouvez, par conséquent, comprendre l'action lente de tant de siècles accumulés.

JOSEPH. — J'ignore tout cela, effectivement ; mais, entassez des siècles par milliards, je conclurai toujours de l'œuvre à l'ouvrier. Quand je vois l'œuvre, je n'ai que faire de voir ni même de connaître l'ouvrier, j'ai la certitude qu'il existe ou qu'il a existé. Qu'il ait achevé son œuvre en quelques heures ou qu'il ait travaillé pendant de longues années ; qu'il ait employé un moyen ou un autre, que m'importe ! Le résultat est le même et ma conclusion aussi : l'œuvre n'a pu se produire toute seule.

LÉON. — Bravo, Joseph ! Guidé par votre seul bon sens, vous avez mieux répondu que je n'aurais su le faire. Mais enfin, Monsieur, d'après tous ces théoriciens, où tend le monde ?

— Il tend au *grand devenir*. Parti de la vésicule germinative, en passant par l'huître et par le singe, sans parler des transformations intermédiaires, l'homme est arrivé au degré d'intelligence qu'il possède aujourd'hui ; jugez quelle perfection il doit atteindre dans les siècles à venir !

LÉON. — Ce qui revient à dire que, tout en faisant appel à la

raison et à la pensée, les rationalistes et les libres penseurs substituent aux vérités qu'ils combattent des croyances bien autrement invraisemblables et complétement anti-rationnelles.

— C'est précisément la conclusion à laquelle je voulais vous amener. J'ai dû vous exposer en quelques mots la doctrine de Darwin, aujourd'hui malheureusement trop en vogue; mais, comme je tiens à être juste envers tout le monde, je dois reconnaître que l'auteur anglais se défend des conséquences extrêmes, mais logiques que ses disciples tirent de la théorie dont je viens de vous donner un résumé très-succinct mais très-impartial.

Passons maintenant *par-dessus le déluge*, et arrivons de plein pied à notre sujet : nous jouissons en l'an de grâce 1868 d'une si grande diversité de fruits; chacun d'eux se distingue par des qualités tellement spéciales; ils arrivent si fort à propos, chacun dans sa saison, qu'il nous serait fort difficile d'établir entre les espèces, comme nous nous efforçons de le faire pour les variétés, un ordre de mérite et de priorité.

Pourquoi d'ailleurs nous priver d'un seul fruit au bénéfice des autres? Mais si, par impossible, vous étiez condamné à vous en tenir à une seule espèce, laquelle choisiriez-vous? Vous avez nommé l'un et l'autre le *Poirier*, et votre choix judicieux serait ratifié par le jardinier comme par le pépiniériste, par le planteur comme par le consommateur. Si donc, dans nos précédentes études, nous avons successivement insisté sur l'intérêt qu'offre le *Pêcher*, sur l'attrait qui s'attache au *Cerisier*, nous devons constater aujourd'hui l'importance capitale du *Poirier*.

Grand, vigoureux, fertile, s'appropriant à tous les terrains, peu sensible aux influences climatériques, le Poirier est effectivement l'arbre fruitier par excellence. Indispensable dans le jardin, il n'est pas moins nécessaire au verger et à la ferme ; ici, il se ploie à toutes nos exigences ; là, il forme de lui-même un arbre ouvert et élevé : prodigue de ses dons, même alors que nous lui imposons les formes les plus contraires à sa nature, il nous récompense par des récoltes plus abondantes encore, si nous lui accordons la liberté.

Son fruit, tour à tour sucré, acidulé, fondant, cassant, beurré, relevé des saveurs les plus diverses, excellent cru, très-bon cuit, se prête par cela même à tous les goûts. Sous les formes les plus variées, la Poire revêt les couleurs les plus tranchées, depuis les plus sombres jusqu'aux plus éclatantes; elle passe successivement du plus petit au plus gros volume; sa maturité, commencée en

juin, ne se termine que dans le mois de mai suivant : elle flatte donc tout à la fois le goût, l'œil et l'odorat, et cela pendant dix mois de l'année. Quel est l'arbre, quel est le fruit qui réunira au même degré tant de qualités diverses !

Le Poirier croît naturellement dans nos bois ; il s'y reproduit spontanément, surtout dans les pays montagneux et sur les pentes. Devons-nous en conclure qu'il est originaire de l'Europe, ou faut-il admettre, avec quelques savants, qu'il a été importé de l'Asie-Mineure ? Il me semble difficile de trancher cette question qui, au reste, nous importe peu.

Que si maintenant nous consultons les botanistes, les uns nous déclareront que toutes les variétés du Poirier sortent d'un type unique, les autres nous affirmeront qu'il existe réellement plusieurs espèces distinctes.

Daléchamps (*Historia generalis plantarum*, 1586 et 1587), traduite en français, par Jean Desmoulins, en 1615 ; Gaspard Bauhin (*Pinax*, 1623) ; Jean Bauhin (*Historia plantarum universalis*, 1650) ; Tournefort (*Institutiones rei herbariæ*, 1700) ; et généralement tous les auteurs anciens n'admettent qu'une espèce qu'ils divisent en deux races : le Poirier sauvage, en latin *Pyraster*, en grec *Achras ;* le Poirier cultivé, en latin *Sativa ;* celle-ci comprenant les variétés des jardins dont quelques-unes, selon les mêmes auteurs, remonteraient jusqu'au temps de Pline.

Linné (*Species plantarum*, 1768) réunit sous le même genre le Poirier, le Pommier et le Cognassier ; il désigne le premier sous le nom de *Pyrus communis*, et lui attribue cinq variétés botaniques :

1. *Pyraster,* de Bauhin (Pinax). Poirier sauvage.
2. *Falerna,* d'après Bauhin, Bergamotte de France.
3. *Pompeiana,* d'après le même, Bon-chrétien.
4. *Favonia,* d'après le même, Moscatelline rouge.
5. *Volema,* d'après le même, *Pyra dorsalia eademque liberalia.*

Parmi les botanistes plus modernes, M. Spach (*Histoire des végétaux phanérogames*, 1834) dit, en parlant des poires à couteau : « Nous sommes loin de croire, comme la plupart des auteurs, que ces poires sont des variétés du *Poirier commun sauvage ;* il en est sans contredit un certain nombre qui doivent être rapportées aux espèces de la section suivante, soit comme

variétés, soit comme hybrides ; d'autres, au contraire, me semblent constituer des espèces bien distinctes. »

La section dont parle M. Spach fait allusion surtout au Poirier sauger, Poirier à feuilles de sauge (*Pyrus salvifolia,* de De Candolle). Ce poirier croît spontanément dans les montagnes de l'Auvergne et dans l'Orléanais ; Poiteau y rattache une vingtaine de variétés de poires à cidre.

M. Boreau (*Flore du centre de la France,* 3e édition, 1857) décrit de son côté quatre espèces botaniques, vivant sauvages dans la région qu'il étudie :

1° *Pyrus pyraster,* poirier poirasse (*P. communis,* var. *Pyraster,* Linné).
2° *Pyrus cordata,* poirier cordiforme.
3° *Pyrus Achras* (Gœrtr).
4° *Pyrus salvifolia,* poirier à feuilles de sauge.

Léon. — Au milieu de ces assertions contradictoires, êtes-vous arrivé à vous former une opinion personnelle ?

— En principe, je crois que ceux qui tendent à restreindre indéfiniment les espèces, comme ceux qui s'appliquent à les étendre outre mesure, s'éloignent également de la vérité. Je suis donc disposé à reconnaître dans le poirier une seule espèce, d'où sont sorties plusieurs races et par suite une multitude de variétés. Les deux races principales me paraissent se caractériser : l'une par des feuilles lisses et brillantes, l'autre par des feuilles velues et cotonneuses.

Duhamel pourrait bien avoir raison, lorsqu'il dit : « La nombreuse famille du Poirier est divisée en deux branches principales, dont l'une reconnaît le Poirier commun pour son auteur, l'autre paraît être le fruit de l'alliance du Cognassier avec le Poirier. La ressemblance des traits et de la conformation montre évidemment l'origine de l'une, et forme au moins une présomption de celle de l'autre. Les alliances multipliées entre ces deux branches et entre les particuliers d'une même branche ont multiplié presque à l'infini les variétés du Poirier. Ne pourrait-on pas encore, sans témérité, soupçonner le Poirier vivant solitaire dans les bois, de n'avoir pas dédaigné tout commerce avec le Cormier et la belle famille des Mespulus ? La forme, la couleur et les caractères de quelques poires semblent fonder ce soupçon. »

Je terminerai ce qui a rapport à la botanique par la description de De Candolle (*Flore française,* 1804, n° 3679) :

Pyrus communis.
Var. A, *Sylvestris.*
Var. B, *Sativa.*

Arbre élevé, à bois dur et rougeâtre, à écorce fendillée sur les vieux troncs, lisse et rougeâtre sur les jeunes pousses, à branches fortes et demi-étalées qui avortent et deviennent épineuses dans les individus sauvageons, et qui poussent sans se changer en épines dans les variétés cultivées ; les fleurs sont blanches et naissent cinq ou six ensemble avant les feuilles ; celles-ci sont pétiolées, coriaces, glabres, lisses en-dessus, ovales ou lancéolées, légèrement dentées ; les fruits sont pédonculés, de forme, de grandeur et de couleur variables, toujours glabres. Ces fruits sont âpres et très-petits dans les poiriers sauvageons ; la culture et peut-être le croisement des races et des greffes les ont singulièrement améliorés, et on en fait un aliment très-agréable......., etc. »

Pour nous autres jardiniers, le Poirier est généralement un arbre de seconde grandeur, susceptible cependant d'acquérir, selon les circonstances, un développement aussi considérable que celui des plus grands arbres de nos forêts. Abandonné à lui-même, il forme parfois une tête pyramidale, le plus souvent plus ou moins étalée ; ses branches sont généralement dressées, rarement horizontales ; son port est naturellement gracieux et arrondi. Pendant la jeunesse de l'arbre, l'écorce extérieure est lisse et d'un gris cendré ; par la suite, elle devient brune et écailleuse : ces deux caractères sont d'autant plus accentués que l'arbre est plus âgé. La couleur du jeune bois varie suivant les variétés ; dans le type sauvage, les rameaux de l'année sont généralement d'un gris verdâtre, parsemés de petites lenticelles blanches ; les yeux sont rangés sur le rameau dans un ordre alterne. On distingue dans le Poirier trois espèces d'yeux : l'œil à bois, l'œil à feuilles et l'œil à fruit ou bouton. Ce dernier, à très-peu d'exceptions près, ne paraît jamais sur le bois d'un an, et très-rarement sur celui de deux ans ; il lui faut généralement trois années pour se former. Dans les rameaux d'un an, les yeux du sommet donneront du bois, les yeux de la base produiront des feuilles par groupe de deux à trois la première année, de trois à quatre la seconde, de cinq à six la troisième. Dans le courant de cette

année, l'œil à feuilles se transformera en bouton et donnera des fleurs au printemps suivant ; ce bouton sera alors porté sur un petit dard ridé, formé par l'insertion même des feuilles et par leur chute successive. Je dois ajouter cependant que le bouton à fleur du Poirier naît encore sur d'autres productions ; que les rameaux et les branches prennent différents noms, suivant leur force, leur destination et leur âge ; nous aurons occasion de revenir sur ces différents points, lorsque nous traiterons de la culture et de la taille ; pour le moment, je n'ai voulu que vous indiquer le mode usuel de végétation du Poirier.

On ne saurait distinguer, sur un rameau d'un an, l'œil qui donnera du bois de celui qui ne donnera que des feuilles (*Fig.* 1, de A à B) ; mais, dès la seconde année, celui-ci est très-reconnaissable ; il est plus développé que l'œil ordinaire, plus élargi à la base, toujours porté d'ailleurs sur un petit prolongement (*Fig.* 1 C, nos 1, 2, 3). Le bouton est encore plus gros, plus large et moins pointu au sommet (*Fig.* 1 D, nos 4, 5, 6).



(Fig. 1).

Les feuilles du Poirier sont entières, portées par des queues plus ou moins longues, ondulées ou planes, habituellement lisses, quelquefois cependant légèrement duveteuses ; leurs bords sont

unis ou dentelées plus ou moins profondément suivant les variétés. La face supérieure est brillante, d'un vert assez prononcé, marquée de sillons étroits et peu profonds; la face inférieure, d'un vert plus pâle, est traversée par le prolongement de la queue qui forme une côte saillante, à laquelle viennent se relier des nervures fines correspondant aux sillons du dessus.



(Fig. 2).

Les fleurs, portées par des queues plus ou moins longues, suivant les variétés, sont attachées isolément sur un petit prolongement charnu; elles forment un bouquet légèrement corymbiforme (*Fig.* 2). Prise isolément, chaque fleur se compose: 1° d'un calice en forme de godet, divisé par les bords en cinq échancrures épaisses, terminées en pointes qui subsistent souvent jusqu'à la maturité du fruit; 2° de cinq pétales un peu creusés en soucoupe, généralement blancs, très-légèrement teints en rose dans quelques variétés (*Fig.* 3); 3° de vingt à trente étamines assez longues, blanches, terminées par des anthères qui paraissent divisées en deux parties par un sillon (*Fig.* 2); 4° d'un pistil formé

de cinq styles déliés, entièrement distincts, surmontés par des stygmates, et d'un ovaire qui fait partie du calice (*Fig.* 4).



(Fig. 3).



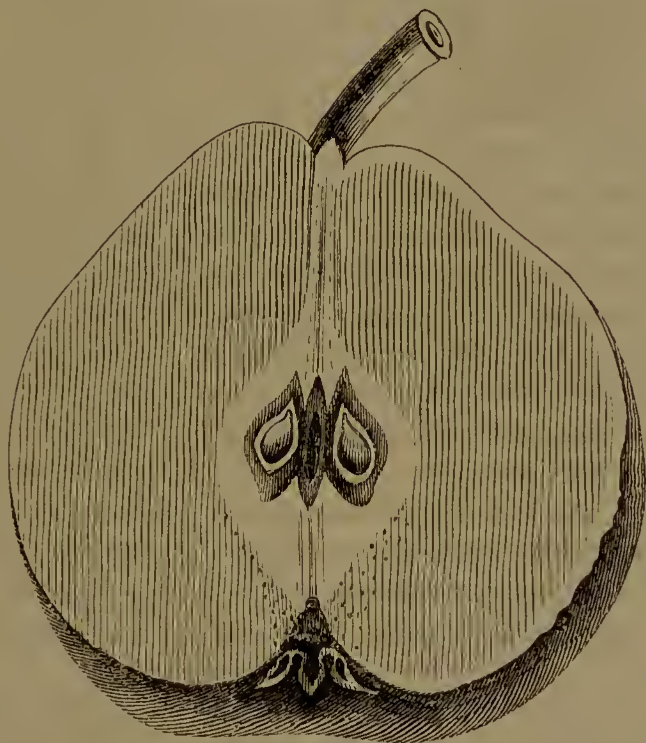
(Fig. 4).

L'ovaire en se développant produit un fruit charnu, succulent, attaché à la branche par une queue plus ou moins longue et grosse suivant la variété ; il est terminé par un œil ou ombilic bordé des échancrures desséchées du calice.



(Fig. 5).

Le fruit coupé transversalement (*Fig.* 5) présente cinq loges séminales, rangées autour de l'axe, et séparées par des cloisons minces, écailleuses, faciles à rompre ; parfois il n'existe que quatre divisions. Chaque loge contient un ou deux pépins de la forme d'une larme (*Fig.* 6) ; sous une pellicule brune, assez résistante, chaque pépin contient deux lobes et un germe.



(Fig. 6).

Le bois du Poirier est dur, d'un rouge brun plus ou moins foncé ; le grain est fin et serré ; il est recherché, concurremment avec le buis, pour la gravure sur bois : on en fait aussi un grand emploi pour la marqueterie, pour le tour et pour les outils de menuiserie. D'après Bosc, il prend très-bien la teinture noire, et il ressemble alors si fort à l'ébène, que l'on a de la peine à l'en distinguer. Comme bois de chauffage, il est d'ailleurs d'excellente qualité.



TROISIÈME ENTRETIEN.

DES VARIÉTÉS DU POIRIER ; HISTORIQUE ET REVUE DES AUTEURS ; MODE DE DESCRIPTION.

Après avoir étudié le Poirier comme type, nous devons le suivre au travers des âges, dans ses variations : tout en nous occupant dans cet entretien de son histoire, j'aurai donc à vous faire connaître la progression ascendante et successive de ses variétés ; j'analyserai en même temps les principaux auteurs qui nous ont transmis les documents nécessaires à nos investigations. Histoire proprement dite, nomenclature des variétés, revue des auteurs, forment un tout indivisible ; mais, pour établir de l'ordre dans notre récit, nous distinguerons trois périodes : l'antiquité, le moyen âge et les temps modernes. Nous passerons ensuite en revue les auteurs étrangers, les auteurs contemporains, et nous terminerons par le mode de description que nous avons cru devoir adopter. Je dois vous prévenir que je prolongerai le moyen âge plus que ne le veut l'histoire politique ; les temps modernes commenceront, pour nous, en 1667, avec Merlet.

Antiquité. — David, consultant le Seigneur, reçoit cette réponse : « Vous vous tournerez contre les ennemis lorsque vous serez à la hauteur des Poiriers. » Ce passage est tiré du onzième Livre des Rois, chap. V, versets 22-24 ; il se retrouve avec une légère variante dans le premier Livre des Paralipomènes, chap. XIV, versets 14-16 : nous pouvons donc constater l'existence du Poirier 1071 ans avant l'ère chrétienne.

Plus tard Homère, décrivant les jardins d'Alcinoüs (Odyssée, livre VII), nous le montre dans l'île de Phéacie, aujourd'hui Corfou.

Trois siècles avant J.-C., nous trouvons le Poirier cultivé chez les Grecs, et Théophraste, un de leurs principaux auteurs, nous cite, dans son *Histoire des plantes*, les quatre variétés les plus estimées de son temps :

— La poire de Myrrhe, à chair très-musquée ;

— La poire de Nard, également très-parfumée ;
— La poire d'Onyx, qui rappelle la couleur de la pierre précieuse qui porte ce nom ;
— La poire de Talent ou de Balance, la plus grosse de toutes.

De la Grèce, la culture du Poirier passe en Italie ; Caton, Varron et Columelle s'occupent de cet arbre et de ses variétés : 178 ans avant J.-C., Caton, dans son *Traité de culture* (*De re rustica, caput VII*), recommande les six variétés suivantes :

— *Volemum*, Monstrueuse : sa base recouvrait la paume de la main ;
— *Anicianum*, Anicienne, du nom de son obtenteur ;
— *Sementinum*, des Semailles, mûrissant vers cette époque, c'est-à-dire à l'entrée de l'hiver ;
— *Tarentinum*, de Tarente, cultivée surtout aux environs de cette ville ;
— *Musteum*, Poire de Moût, aussi douce et aussi sucrée que le vin nouveau ;
— *Cucurbitinum*, Poire courge, vraisemblablement à cause de sa forme.

Deux siècles plus tard, Pline, dans son *Histoire naturelle*, mentionne 38 variétés de Poires : je ne me serais pas cru obligé de vous en donner les noms, non plus que les courtes observations qui les accompagnent, si certains auteurs n'avaient entrepris de faire remonter jusqu'à cette époque l'origine de quelques variétés cultivées de nos jours.

Voici donc la nomenclature de Pline :

Poire superbe, la plus précoce, mais petite ;
— de Crustamie, très-estimée ;
— de Falerne, pleine d'eau ;
— Syrienne, à peau noire ou sombre ;
— Décimienne, du nom de son obtenteur ;
— Décimienne bâtarde, fausse décimienne ;
— Dolabellienne, à queue fort longue ;
— Pomponienne, poire teton ;
— Licérienne, dédiée à Licérius ;
— Sévienne, dédiée à Sévius ;
— Turanienne, variété de la précédente, mais à queue plus longue ;
— Favonienne, rouge et un peu plus grosse que la Superbe ;
— Latéranienne ;

Poire Anicienne, tardive et d'un goût aigrelet agréable ;
— Tibérienne, très-estimée de l'empereur Tibère, assez semblable à la Licérienne, mais plus grosse et plus colorée;
— d'Amérie, la plus tardive de toutes ;
— Picentine, de Picentia, petite ville près Sorrento, non loin de Naples ;
— Numancienne, originaire de la ville de Numance en Espagne ;
— Alexandrine, rapportée d'Alexandrie, capitale de la basse Egypte ;
— Numidienne, originaire de la Numidie en Afrique ;
— Grecque, de la grande Grèce ;
— Signine ou Testacée, de la couleur des vases de terre cuite ;
— Onycienne, de la couleur de l'onyx ;
— Purpurine, couleur de pourpre ;
— Myrrhapie, à odeur de myrrhe ;
— Laurine, à odeur de laurier ;
— Nardine, à odeur de nard ;
— Hordéaire, mûrissant à l'époque de la moisson des orges ;
— Ampullacée, ressemblant par leur longueur aux bouteilles nommées ampoules ;
— Laine-brute, recouverte de duvet ;
— Courge, acidulée et aigrelette ;
— Barbaresque, d'origine incertaine ;
— de Vénus, bien colorée ;
— Royale, plate et à courte queue ;
— Patricienne, oblongue et verte ;
— Voconienne, offrant les mêmes caractères que la précédente ;
— Volème ou Poire Sementive, Virgile en fait mention d'après Caton ;
— Mustée ou hâtive.

Si incomplets que soient ces renseignements, nous ne trouverons, pendant les siècles suivants, aucune donnée plus sûre : nous terminerons donc par Pline l'histoire du Poirier pendant l'antiquité.

Moyen âge. — L'empire romain s'écroule ; les barbares l'envahissent de tous les côtés à la fois : mais, pendant qu'ils apportent le fer et le feu, pendant qu'ils ne songent qu'à détruire, ils sont subjugués à leur tour par le Christianisme. Un travail lent mais constant de reconstitution s'opère ; grâce à la morale de

l'Evangile, ces mêmes barbares, nos ancêtres, après avoir passé par toutes les phases intermédiaires, arriveront à la civilisation la plus complète; ils constitueront plus tard les nations modernes.

Au début de cette époque de transition, nous chercherions vainement des données sur la culture en général, des renseignements sur notre sujet en particulier : les peuples ne sont occupés, les uns qu'à se défendre, les autres qu'à attaquer; pendant que les premiers s'effondrent dans le vice et la mollesse, les seconds ne connaissent encore que la violence et la force brutale.

Ce n'est donc que par éclaircie, et alors qu'un homme remarquable aura donné au monde un instant de repos, que nous retrouverons les douces occupations du jardinage.

Pour nous en tenir à la France, nous voyons au IXe siècle Charlemagne, dont le vaste génie ne craint pas d'aborder tous les détails, s'occuper de ses jardins et de la plantation des vergers; dans un Capitulaire (*de villis*, chap. LXX), il recommande, pour les Poiriers en particulier, de planter ceux qui peuvent être mangés crus, ceux qui sont propres à la cuisson et aussi les variétés tardives, *Dulciores, Cocciores* et *Serotina*.

Après le grand Empereur, l'impulsion imprimée au jardinage s'arrête de nouveau; la culture des arbres à fruit se réfugie dans les abbayes; les moines seront chargés de conserver les bonnes variétés d'alors, d'en augmenter le nombre, en même temps qu'ils sauveront tant de manuscrits précieux.

Au XIVe siècle, c'est encore un souverain qui donne l'exemple et met l'horticulture en honneur; Charles V, dit le Sage, crée les jardins de l'hôtel de Saint-Paul et du palais des Tournelles. Voici, d'après Villaret (*Histoire de France*, 1767, t. X, p. 107 et 108), la description du premier : « C'était moins la magnificence du bâtiment que l'aspect riant de ses jardins, étendus le long des bords de la Seine, qui faisait de ce séjour un lieu de délices pour Charles V. L'art du jardinage n'avait pas encore été porté à ce degré d'élégance et de perfection qui, restreignant les agréments d'un jardin au seul plaisir de la vue et de l'odorat, en a banni absolument ce qui peut flatter le goût. Les arbres fruitiers, les plantes utiles, les légumes, y disputaient aux fleurs, aux ifs, aux tilleuls, l'honneur d'embellir le verger....... Des treilles, des tonnelles ou pavillons de verdure s'y voyaient, et des arbres fruitiers de toute espèce à haute tige : l'usage des arbres nains et des espaliers n'était pas encore connu. Charles y fit mettre en

une seule fois 100 poiriers, 115 pommiers, 1125 cerisiers et 150 pruniers. Ces fruits étaient destinés pour les tables du roi et des grands commensaux de leurs maisons : on ne servait que des noix aux tables des officiers inférieurs. »

Après avoir cité le même passage (*Dictionnaire de pomologie*, 1867, page 42), M. André Leroy déplore que les noms des variétés des divers arbres fruitiers plantés par les ordres de Charles V ne nous aient pas été transmis ; nous devons nous associer à ses regrets.

Léon. — On peut induire du récit de Villaret que les fruits étaient encore très-rares à cette époque, puisque tous étaient réservés pour la table du roi, sauf les noix dont devaient se contenter les officiers subalternes ; je remarque encore que, parmi les quatre espèces désignées par l'historien, le poirier tient le dernier rang par le nombre.

— Ce fait tendrait effectivement à prouver : ou que les variétés du poirier étaient alors peu nombreuses, ou qu'elles laissaient beaucoup à désirer pour la qualité. Dans une plantation de notre époque, la proportion entre les espèces eût été complétement inverse.

Jusqu'ici, au reste, nous avons rencontré quelques renseignements généraux, mais pas une liste, pas une nomenclature, en un mot, rien de spécifié : grâce à Guttemberg, nous marcherons maintenant dans une voie plus sûre ; avec l'imprimerie, nous pourrons suivre les progrès de l'horticulture dès le XV[e] siècle. Nous ne nous arrêterons néanmoins qu'aux auteurs les plus marquants, comme aussi nous ne citerons que les documents qui constatent un progrès ; d'étape en étape nous arriverons ainsi jusqu'à notre époque.

En 1530, Charles Estienne [1] décrit les variétés suivantes :

Poire à deux testes.
— d'Angoisse.
— Bergamotte.
— de Bon-chrétien.
— de Calliot.
— de Champagne.
— de Certeau.
— de Chiot.

Poire d'Estranguillon.
— de Fin-or.
— de Hastiveau.
— Musquette.
— de Nostre-Dame.
— de Rose.
— de Saint-Martin.
— Tuffeau.

---

[1] *Seminarium et plantarum fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1re édition, Paris, 1530, 1 vol. in-12.

En 1586 et 1587, Daléchamps (*Historia generalis plantarum*) cite tous les noms de Pline ; il croit pouvoir en même temps rapporter à la plupart les variétés de son époque ; je vous prouverai bientôt, par les contradictions même des divers auteurs qui ont cru reconnaître les variétés de Pline, l'arbitraire qui a présidé à ces différents rapprochements.

Daléchamps nous donne trente noms de Poires cultivées en France ; il cite en outre, d'après Matthiol, dix-sept variétés étrangères : on retrouve parmi les premières toutes les variétés décrites par Charles Estienne.

Après les guerres de la ligue, vers la fin du seizième siècle, l'agriculture et l'horticulture prirent tout à coup, en France, un développement extraordinaire ; trois hommes, malgré la différence de condition, je pourrais dire trois amis, furent les vrais promoteurs de cette vigoureuse impulsion dont nous ressentons encore aujourd'hui les effets : Henri IV, qui voulait le dimanche pour chaque paysan *la poule au pot ;* Sully, qui regardait *le labourage et le pastourage* comme les deux mamelles de la France, et Olivier de Serres, qui publiait, en 1600, son *Théâtre de l'agriculture et mesnage des champs :* huit éditions furent publiées de son vivant.

Voulez-vous un échantillon du style du seigneur du Pradel ? Ecoutez cette description imagée du Poirier :

« Il n'y a arbre entre tous les privés qui tant abonde en espèces de fruits, que le poirier, dont les diverses sortes sont innumérables, et leurs différentes qualités esmerveillables. Car despuis le mois de mai jusques à celuy de descembre, des poires bonnes à manger se trouvent sur les arbres. En considérant particulièrement les diverses figures, grandeurs, couleurs, saveurs et odeurs des poires, qui n'adorera la diverse sagesse de l'ouvrier ? Des poires se voient rondes, longues, goderonnées, pointues, mousses. Des petites, moiennes, grandes. L'or, l'argent, le vermillon, le satin vert reluisent aux poires. Le sucre, le miel, la canelle, le girofle y sont savourés. Et flairés le musc, l'ambre, la civette. Bref, c'est l'excellence des fruits que les poires, et ne seroit digne verger, le lieu auquel les poiriers défaudroient. » (*Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, livre VI, chap. XXVI, p. 627-628.)

Olivier de Serres cite 61 variétés de Poires, dont je ne vous donne pas les noms, parce que nous allons les retrouver dans une nomenclature bien plus complète.

J'emprunte le document suivant à M. André Leroy, qui déclare lui-même le tenir de M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris.

Toujours vers la fin du XVI[e] siècle et au commencement du XVII[e], un magistrat, grand amateur d'arbres fruitiers, réunissait dans ses jardins et ses vergers de nombreuses variétés ; il se nommait Le Lectier, et il exerçait les fonctions de procureur du roi à Orléans. Le Lectier commençait à former ses collections vers 1598, et, en 1628, il adressait aux amateurs de fruits le Catalogue imprimé des genres et variétés dont il était possesseur, réclamant des échanges en ces termes :

« Je prie tous ceulx qui auront des fruicts exquis (non contenus au présent Catalogue), lorsqu'il tumbera entre leurs mains, de m'en donner advis, afin que j'en puisse avoir des greffes pour eschanges de celles qu'ils n'auront pas, lesquelles ils désireront de moy, et que je leur fourniray.

« Signé : LE LECTIER, procureur du roy à Orléans.

« Fait ce 20 décembre 1628. »

Extrait du Catalogue des Arbres cultivés dans le Verger et Plant de Le Lectier, procureur du roi à Orléans, en 1628 (1).

Poiriers dont le fruict est en maturité en Juillet et commencement d'Aoust.

1 Pernant rosa, poire rousse.
2 Ronde à longue quë.
3 Pucelle de Xaintonge.
4 Citron.
5 Friquet.
6 Petite Musquette à trochets.
7 Muscat en perle.
8 Muscat long, double de l'autre.
9 Musquat à longue quë.
10 Grosse Musquée, blanche et jaune.
11 Petit Blanquet.
12 Madeleine ronde, verte et jaune, rozatte.
13 Poire Rozatte jaune, verte et rousse.
14 Poire Jaune, des Granges, hastive.
15 Rozatte Rouge, émaillée de verd.
16 Gros Amyret ou Realles.
17 Petit Amyret.
18 Fin Or d'Orléans.
19 Espargne.
20 Chère à Dame.
21 Roy d'esté rozat.
22 Cuisse Madame ou Musette.
23 Chère à Dame tout rond.

---

(1) Le seul exemplaire connu de ce Catalogue existe à la Bibliothèque impériale, série S, n° 1180.

jaune et verd, musqué, très hastif.
24 De Madères, isle des Canaries.
25 Perdereau.
26 Provence.
27 Bonne deux fois l'an.
28 Perle ou Camouzine.
29 Amyret Joannet.
30 Du Vacher, rondes, rozattes.
31 Gros Fin Or rond, rozat.
32, 33 Deux sortes de Poires Douces.
34 Gloutes, de Gap.
35 Autre Fin Or rond et roux, à longue quë.
36 Sainct Jehan musqué.
37 Deux testes.
38 Coquin rozat.
39 Royales rozates.

Poiriers dont le fruict est en maturité en Aoust et commencement de Septembre.

40 Bergamotte d'esté ou Milan de la Beuverière.
41 Gracioli ou Bon Chrestien d'esté.
42 Gros Blanquet.
43 Coule soif ou Gros Mouille bouche.
44 Forest ou Amy-don baulme.
45 Fourmy musqué.
46 Beuré d'Aoust jaune.
47 Beurré d'Aoust, ronde et rousse.
48 Belle et bonne.
49 Daverat rosate.
50 Pera Giaccole, de Rome.
51 Brute Bonne.
52 Muscat rond et rosat.
53 Eschalettes blanches.
54 Gillette longue ou Sucrin blanc.
55 De Cire.
56 Garbot rozatte et muscatte.
57 Amazonnes.
58 De Merveille, rouge et jaune, ronde, rozatte.
59 Jargonnelle.
60 Amours.
61 Jouars.
62 Chair de fille.
63 Sauvages douces.
64 Rozatte ronde, émaillée de verd et rouge.
65 Dorées.
66 De Fosse.
67 Sanguinolles.
68 Cypre.
69 Espice.
70 Rozatte d'Ingrandes.
71 De Palma, isle des Canaries.
72 Putes.
73, 74, 75 De trois diverses sortes de Poires musquées et rozatte, de Xaintonge.
76 Bezi de Mouillières ou Trompe friant.
77 Orenge.
78 Orenge de Xaintonge, semblable à une orenge d'Espagne.
79 Orenge plat et verd.
80 Galeuses.
81 Muscattes de Nançay.
82 Portugal d'esté.
83 De Rozes, oblongues, grosses, vertes, espèce de Beurée.
84 Gasteau.
85 Seurre. (*Sûre?*)
86 Muscadelle de Piedmont.
87 Piedmont blanches et rouges musquées.
88 Oignonnet musqué.
89 Trezorerie, rozatte.
90 Passe bon de Bourgongne.
91 Caillou rozat très musqué.
92 Pepin.
93 Beau-Père.
94 Turquie.
95 Cadet.
96 Bon Mycet, de Coyeux.
97 Beurré Verd.
98 Poires grasses.
99 Rozatte rousse, de Xaintonge
100 Armentières.
101 Nouvelles d'esté.
102 Oignon d'esté, de Bretagne.
103 Or ou Jalousie.
104 Soreau.

Poiriers dont le fruict est en maturité en Septembre et commencement d'Octobre.

105, 106 Gros et Petit Liche-Frion.
107 Petit Mouille bouche.
108 Petit Rousselet ou Girofle.
109 Gros Rousselet.
110 Ognon de Xaintonge ou Monsieur.
111 Vilaine d'Anjou.
112 Angleterre.
113 Rozatte longue, semée de rouge.
114 Beurrée rousse ou Clairville ronde.
115 Beurrée longue, verte.
116 Poire aux Mousches, espèce de Beurrée.
117 Vilaine, du sieur de la Reate.
118 De Poitiers, espèce de Bergamotte et Beurrée rozatte.
119 Roland ou Rebets, espèce de Beurrée.
120 Guamont, rozatte.
121 Beau-Père.
122 Cadet.
123 Septembre, rozatte.
124 De Sainct-Michel.
125 Beurrée ronde et rozatte.
126 Beurrée ou Ysambert.
127 Crapaut.
128 D'Espine.
129 Ancy.
130 Caillou rozat.
131 Grain.
132 Jargonnelle autumnale.
133 Suprêmes.
134 De trois gousts.
135 De Calville, musquée.
136 De Kerville, rozatte.
137 Poire musquée, verte et jaune, espèce de Liche-Frion.
138 Caillouat rozat de Champagne.
139 Galoré.
140 Sans nom, de Champagne, excellente.
141 Longues muscattes, jaunes et rouges.
142 Saussinottes.
143 Haulte-Saveur.
144 Girofla.
145 De la Moutières, poire rozatte du Dauphiné.
146 Trouvées.
147 De la Milleraye, musquée.

Poiriers dont le fruict est en maturité depuis Octobre jusques au commencement de Novembre.

148 Roy de Saussay.
149 Messire Jehan.
150 Messire Jehan gris.
151 Poire Vigne.
152 De Vendanges.
153 Marion d'Amiens.
154 Pucelle de Flandres.
155 Double Pucelle.
156 Roy musqué, tout jaune.
157 De Saigneur.
158 Saffran autumnal.
159 Lède-Bonne.
160 Serteau.
161 Glace.
162 Petit Mouille bouche.
163 Poires Pesches.
164 De Madame.
165 Du Soleil.
166 Tant-Bonnes.

Poiriers dont le fruict est en maturité en Novembre et commencement de Décembre.

167 Sucrin noir ou Angleterre.
168 Pucelle ou Chat bruslé.
169 Sucrin blanc ou Aleaume.
170 Besi d'Airy.
171 Bergamotte rond.
172 Bergamotte long.
173 Girogille.
174 Estouppes ou Fuzées.
175 Chat.
176 Roy autumnal.
177 De Nostre-Dame ou Cartelle.

178 Double orengé autumnal, rozat, d'exquise beauté.
179 De la Charité.

Poiriers dont le fruict est en maturité en Décembre.

180 Bon Chrestien musqué.
181 Bergamotte musqué.
182 Messire Jehan d'hyver.
183 Oignonnet musqué, plat, vert et jaune, à courte quë.
184 Martin sec.
185 Voye aux Prêtres.
186 Isle.
187 Roy doux.
188 Santé.
189 Orient.
190 Anonymes, longues, vertes, maculées de pointes rousses.
191 Franc real.
192 Plomb.
193 Trompe Coquin, jaune et verd.
194 Gros et Petit torturé.
195 Poire d'Escarlatte.
196 Estoupes.
197 De Bonne foy, vulgaires en Champagne.
198 Saffran rozat, poire longue, espèce de Milan.
199 Serteau Madame, de Moulins, ou le Gros Cuisse Madame.
200 Sainct Denys, rozat, jaune et rouge.

Poiriers dont le fruict est en maturité ès mois de Janvier et Febvrier.

201 Dame Houdotte ou Poire de Grène.
202 Musette d'hyver, rosatte.
203 Poire rousse, grosse, muscatte et rozatte, ou Dagobert de M. de Miossan.
204 Vilaine d'hyver.
205 Légat d'hyver ou Mouille bouche.
206 Gros Oignon musqué, de Vervant, près Sainct Jehan d'Angely.
207 Muscat de Mazeray, près ledict Sainct Jehan d'Angely.
208, 209 Deux sortes de Poires rousses, rozattes ou Beurrées, de Xaintonge.
210 Petite Poire verte ou Beurrée de M. Yveteaux.
211 Portail, ou Caillou rozat musqué, ou Poire de Prince, ou d'Ambre.
212 Pera Fiorentina, rozatte et muscatte.
213 Caillolet rozat et musqué, ou Caillouat de Varennes, près Langres.
214 Gros Muscat de Gascongne, à longue quë de chair.
215 Mycet ou Fin Or d'hyver.
216 Besi du Quassoy.
217 Gourmandines de Thoulouze.
218 Rozatte longue, jaune et rouge, de M. de la Massuère.
219, 220 Deux sortes de Poires longues, vertes et rousses, rozattes, de Xaintonge.
221 Poire de Limon, douce et franche.
222 Hongrie, grosse comme un Melon sucrin.
223 Fremon.
224 Périgord rozat.
225 Bouvert musqué.
226 D'Agobert.
227 Rabu blanc.
228 Chasteau-Gonthier.
229 Alençon.
230 Orenge d'hyver.
231 Carcassonnes.
232 Besi de Privillier.
233 Longue Verte, de Berny.
234 Poire ronde, grosse, rouge et jaune, rozatte.

235 Poire de Prunay, près Sillery, très belle.
236 Plotot.
237 Poires Suisses, à bandes rouges, vertes et jaunes.
238 Amouts.
239 Garay, vulgaire en Haussoy.
240 Fuzée d'hyver, ronde et jaune, longue.
241 Verdureau.
242 Nanterre.
243 De Condom.
244 Eschalettes rouges.

—

Poiriers dont le fruict dure jusques en Mars, Avril, Mai et Juin.

245 Bon Chrestien.
246 Musc.
247 Gastelier.
248 Gros Kairville.
249 Parmein.
250 Calot rozat.
251 Rille.
252 Gros Trouvé.
253 Petit Trouvé.
254 Chesne Galon.
255 Liquet.
256 Saffran d'hyver.
257 Longue-Vie.
258 Saint Pair.
259 Bezi.
260 Longues Vertes.

J'ai tenu à reproduire cette liste parce qu'elle donne une idée exacte des richesses pomologiques de l'époque ; elle vous prouvera d'ailleurs que l'amour de la collection n'est pas une manie nouvelle. Aussi, pendant que Le Lectier réclamait à ses correspondants *des fruits exquis*, nous pouvons affirmer sans crainte que, parmi les poires qu'il cultivait, un bon nombre était loin de mériter cette qualification ; certaines variétés qui sont parvenues jusqu'à nous sont là pour le prouver. Il resterait encore à démontrer qu'il n'existe pas de doubles emplois dans cette longue suite de noms. Quoi qu'il en soit, il est indubitable que la passion du magistrat d'Orléans pour les fruits et son zèle pour leur culture, dut exercer une heureuse influence sur ses contemporains ; c'est à ce titre que nous devons lui rendre hommage.

En poursuivant notre route, je négligerai les auteurs plus botanistes que jardiniers, tels que Jean Bauhin, Gaspard Bauhin, Tournefort, etc. ; mais je dois une mention particulière à Claude Mollet, intendant des jardins de Louis XIII ; il nous rapporte que ce monarque prenait plaisir à lui voir planter « toutes sortes de Poiriers » ; et qu'il a dû placer, par les ordres de sa majesté, dans le parc de Fontaine-Belle-Eau, « sept mille pieds d'arbres fruitiers. » (*Théâtre des plans et jardinages*, 1652, chap. IV, page 18.)

Temps modernes. — J'ai prolongé le moyen âge jusqu'à Merlet, parce que, ainsi que je vous l'ai dit à propos du Pêcher, cet au-

teur est le premier que nous puissions utilement consulter : nous trouverons dans la 1re édition de son *Abrégé des bons fruits*, publiée en 1667, 144 variétés de poires, et 187 dans la troisième, en 1690. Merlet indique en quelques mots les caractères essentiels de chaque fruit ; sa description est sobre et succincte, mais rend exactement la physionomie particulière de chaque variété ; il ne néglige ni la provenance, ni la synonymie ; ses observations sur la culture dénotent d'ailleurs un praticien exercé et un observateur attentif.

En 1686, Dom Claude Saint-Etienne, dans la 1re édition de sa nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, donne un Catalogue de poires contenant environ 580 variétés classées d'après l'époque de maturité ; il décrit brièvement la plupart : c'est bien le cas de renouveler ici les réserves que nous avons faites lorsque nous avons publié le Catalogue de Le Lectier.

Nicolas de Bonnefont, dans son *Jardinier français* publié en 1698, indique comme les meilleures poires de son époque, en même temps qu'il en conseille la culture pour la vente, les variétés suivantes :

Bon chrétien d'été.
Bon chrétien d'hiver.
Muscats hâtifs gros et petit.
Portail.
Bergamotte d'été et d'hiver.
Saint-Lezin.
Amadotte.
Besy d'Héry.
Double fleur.
Gros Rousselet.
Rousselet de Rheims.
Parfum.
Beurré.
Messire Jean.
De Cire.
Cadillat.

Nous ne devons pas oublier que nous sommes en plein XVIIe siècle : Louis XIV est dans toute sa gloire ; les sciences, les lettres, les arts, ont pris un essor extraordinaire ; le génie déborde de toute part ; nous assistons au plus grand épanouissement de l'esprit humain qu'il ait été donné de voir. L'horticulture, comme toutes les autres branches, aura sa part d'hommes remarquables, et le souverain qui sait accorder à tous une protection éclairée, confiera les potagers et les vergers à La Quintinye, les jardins d'ornement et les parcs à Lenôtre.

Nous n'avons pas à nous occuper de celui-ci ; mais nous devons constater que La Quintinye a adopté le premier des principes rationnels pour la conduite et la taille des arbres fruitiers ; le premier aussi il a établi un choix raisonné parmi les variétés : à ce dernier titre, et pour constater les poires les plus généralement cultivées à cette époque, je reproduirai ses appréciations.

Né en 1626, La Quintinye mourut en 1688 ; son traité, instructions pour les jardins fruitiers et potagers, ne fut imprimé qu'après sa mort, en 1690.

Pour une plantation de 500 poiriers, La Quintinye conseille les 67 variétés suivantes :

1 Bon-chrétien d'hiver.
2 Beurré.
3 Bergamotte (mi-sept., oct.).
4 Virgoulé (nov.).
5 L'Eschasserie.
6 Ambrette (nov.).
7 Epine d'hiver (nov., déc.).
8 Rousselet (août, sept.).
9 Robine (août, sept.).
10 Petit-vin (nov., déc.).
11 Crassane (nov.).
12 Saint-Germain,,inconnue la Fare.
13 Colmar (janv., févr.).
14 Louise Bonne (nov., déc.).
15 Verte longue (mi-oct.).
16 Marquise (oct.).
17 Saint-Augustin (déc.).
18 Messire Jean (mi-oct.).
19 Cuisse Madame (juill.).
20 Gros blanquet (juill.).
21 Muscat Robert (mi-juill.),
22 Sans peau (juill.).
23 Muscat fleury (mi-oct.).
24 Bon-chrétien d'été musqué (août).
25 Blanquet à longue queue (juill.).
26 Orange verte (août).
27 Doyenné (sept., oct.).
28 Besi de la Motte (oct.).
29 Martin sec (mi-nov.).
30 Bourdon (juill.).
31 Sucré-vert (oct.).
32 Lansac (nov.).
33 Magdeleine (juill.).
34 Espargne (juill.).
35 Bugi (févr.).
36 Gros Oignonnet (mi-juill.).
37 Petit Blanquet (juill.).
38 Angobert.
39 Double fleur (mars).
40 Franc Réal (janv.).
41 Bésidéry (oct., nov.).
42 Poire de Vigne (oct.).
43 Rouville (janv.).
44 Salviati (août).
45 Cassolette (août).
46 Inconnue Chaisneau (sept.).
47 Petit Muscat (cour. juill.).
48 Rousselet hâtif (juill.).
49 Portail (janv., févr.).
50 Blanquet musqué (juill.).
51 Amadotte (nov., déc.).
52 Bon-chrétien d'Espagne (nov., déc.).
53 Saint-Lezin (mars).
54 Fondante de Brest (août).
55 Pastourelle (déc., janv.).
56 P. d'Angleterre (sept., oct.).
57 Chat brûlé (oct., nov.).
58 Citron d'hiver (janv., févr.).
59 Rousselet d'hiver (févr.).
60 Rousseline (sept., oct.).
61 P. de Livre (nov., à cuire).
62 Pandor (sept.).
63 P. du Bouchet (août).
64 Besi de Caissoy (déc., janv.).
65 Saint-François (à cuire).
66 Orange musquée (août).
67 Gros Frémont (à cuire).

La Quintinye ajoute six variétés, pour remplacer au besoin les dernières :

68 Carmelite (mars).
69 Poire Rose (août).
70 Caillot rosat (août, sept.).
71 Vilaine d'Anjou (mars).
72 Grosse queue (oct.).
73 Muscat l'Allemand.

Dans cette liste les variétés sont classées d'après le mérite que leur attribue l'auteur ; ainsi pour une plantation de 500 sujets :

Le Bon-chrétien est représenté	41	fois.
Le Virgoulé	39	—
L'Echasserie	27	—
Le Beurré	20	—
L'Epine	25	—
Le Saint-Germain	16	—
La Verte longue	15	—
Le Petit-Oin	13	—
Le Colmar	13	—

etc., etc., et les dernières une seule fois.

Après cette première liste, La Quintinye en donne quatre autres avec ces intitulés :

— Poires médiocres.
— Poires mauvaises.
— Poires si mauvaises qu'il ne conseille à personne d'en planter.
— Poires *dont il ne fait pas assez de cas pour les planter, ny assez de mépris pour les bannir des jardins.*

Le nombre total des variétés citées est d'environ 220 à 240 ; certaines figurent sur plusieurs listes : les poires Colmar, Crassane, Saint-Germain et Marquise sont qualifiées de *nouvelles venues.*

On a critiqué le classement par ordre de mérite proposé par La Quintinye ; je ne compte pas entrer à ce sujet dans les détails, je ne veux pas me faire le champion du jardinier de Louis XIV, mais je vous ferai observer que, pour juger impartialement la question, il faut se placer au point de vue de l'auteur, tenir compte de l'époque et des goûts du moment. La Quintinye a cherché d'abord à se fixer sur les variétés qu'il devait planter lui-même dans les jardins confiés à sa direction ; il a voulu ensuite donner aux autres d'utiles indications ; son mérite personnel, sa position officielle, ont dû lui attirer de nombreuses demandes ; vraisemblablement l'on a réclamé de lui bien des listes réduites, il est donc tout naturel qu'il ait procédé par sélection.

Le *Catalogue des plus excellents fruits des Chartreux* (1re édition, 1736) contient la description de 69 variétés de poires. Parmi celles non citées par La Quintinye, nous trouverons :

Bergamotte suisse.
Bellissime d'automne ou Vermillon.
Bergamotte de Soulers.
Bési de Chaumontel.
Bergamotte de Pâques ou d'hiver.
Bergamotte de Hollande.
Franc réal.

La seconde édition du *Catalogue des Chartreux*, publiée en 1775, contient la description de 102 variétés de Poires; mais dans l'intervalle a paru Duhamel, dont nous devons actuellement nous occuper.

En rendant compte du *Traité des arbres fruitiers*, publié en 1768, M. André Leroy (*Dictionnaire pomologique*, tome I, page 15), dit : « A ne regarder que le titre de l'ouvrage, on le croirait destiné à présenter la description de tous les fruits cultivés au XVIIIe siècle, mais il n'en est rien malheureusement......... » puis il ajoute mélancoliquement, en soulignant le mot *choix* : « La encore nous sommes en face d'un *choix* d'arbres fruitiers. » Plus loin cependant, pages 51, 52, 53, M. André Leroy constate lui-même que le docteur Claude Tollard, dans son *Traité des végétaux*, paru en 1805, disait : « De nos jours, le nombre des bonnes poires à manger au couteau et à cuire s'élève seulement à 120 espèces à peu près. » Pour confirmer cette dernière assertion, M. André Leroy poursuit : « Ce chiffre est assez exact, car, si je le contrôle par celui du Catalogue que quinze ans auparavant, en 1790, mon grand'père faisait imprimer à Angers, je vois que la collection de ses poiriers, qui jouissait d'un certain renom, contient 96 variétés. »

Pourquoi alors reprocher à Duhamel de s'en tenir à un nombre limité de poires, alors que son *choix* porte sur 119 variétés? Faut-il donc de toute nécessité décrire le médiocre et le mauvais? mais alors il n'y a plus de limites, car tout pépin donnera une variété bonne ou mauvaise ! Je ne saurais donc adresser à Duhamel le même reproche; je le féliciterai, au contraire, d'avoir su se limiter. Je ne reviendrai pas sur l'éloge des descriptions de Duhamel, dans nos entretiens sur le Pêcher et sur le Cerisier, je me suis expliqué assez souvent avec vous sur ce sujet; je ne vous donnerai pas non plus la liste des 119 variétés de Poires dont il est question dans le *Traité des arbres fruitiers*. Il vous sera toujours facile de recourir à l'ouvrage lui-même.

En 1785, l'abbé Le Berryais publie le *Traité des jardins* ou le

Nouveau de La Quintinye (3 vol. in-8°) : amateur passionné et auteur consciencieux, il nous donne son avis sur 91 variétés de poires, que nous connaissons du reste déjà pour les avoir rencontrées dans les auteurs précédents.

Loiseleur-Deslonchamps (*Nouveau Duhamel,* 1815) nous fournit des renseignements sur 174 variétés, classées autant que possible d'après leur ordre de maturité ; il rapporte à peu près toutes les variétés de Duhamel, en écourtant les descriptions de celui-ci ; quant aux 50 ou 55 autres variétés, bien peu sont restées dans nos cultures ; parmi celles-ci, je citerai :

42 Poire Belle d'été (août) (Belle sans pépins).
80 Amiral (fin septembre).
84 Calebasse (fin sept.) (*Van Marum*).
116 Beurré d'Hardenpont.
123 Belle de Bruxelles.
152 Chaptal (à cuire, janv., févr.).
154 De Rateau (à cuire, déc., janv.).
155 Gillogille (à cuire, oct., nov.).

et c'est à peu près tout, encore la plupart de ces poires sont-elles plus que médiocres !

Jusqu'ici les différents auteurs que nous avons étudiés se sont tous plus ou moins copiés les uns les autres ; aussi avons-nous toujours vu reparaître à peu près les mêmes variétés : avec Louis Noisette, au contraire, nous allons trouver bien des noms nouveaux. Amateur passionné, pépiniériste habile, connaissant l'Angleterre, la Hollande, la Belgique, en rapport avec l'Amérique et l'Italie ; lié avec le célèbre semeur Van Mons, Louis Noisette introduisit dans ses cultures de nombreuses variétés de Poires qu'il décrivit ensuite. Son traité, le *Jardin fruitier,* fut publié pour la première fois en 1821 ; si nous parcourons la seconde édition, 1839, 2 vol. in-8°, nous trouverons 235 variétés de Poires, dont la moitié environ d'introduction récente : mais nous constaterons en même temps que l'auteur n'a pas toujours été heureux dans son choix.

Je vous citerai un certain nombre de variétés qu'il serait bien difficile, pour ne pas dire impossible, de se procurer aujourd'hui :

77 L'Empressée.
83 Sur-Reine.
88 Grosse-Verte.
91 Triside.
94 Poire de la Dédicace.
96 Claire.
100 Nouvelle Duval.
130 Poire Sapide.

131 Grosse écorce.
132 Luisante musquée.
135 Noisette fondante.
137 Acidaline.
138 La Caille.
141 Poire Turpin.
146 Poire Margat.
168 Dauphine.
171 Jefferson.
174 Courte queue.
175 Poire Azais.
176 Camuset.
180 Le Globe.
181 Faux Spreuw.
183 Belle-garde.
192 Roux doré.
193 Mutable.
195 Aqualine.
196 Cœur jaune.
199 Rosier.
201 Petit œil.
203 Limon de Louvain.
204 Longuette dorée.

J'aurais pu ajouter encore plusieurs variétés à cette liste, mais elle est suffisante pour vous prouver que Noisette a trop sacrifié à la nouveauté ; je doute que M. André Leroy lui-même reproduise dans son *Dictionnaire pomologique* la plupart des variétés que je viens de citer ; presque toutes proviennent des semis de Van Mons, elles furent adressées avec un numéro d'ordre ou une simple lettre de l'alphabet à Noisette qui leur imposa un nom.

Pour être juste, je dois vous faire remarquer que Noisette a répandu dans le commerce et qu'il a décrit le premier ou tout au moins en même temps que Poiteau :

17 Doyenné d'été.
44 Poire Medaille, Mabile.
65 Beurré royal.
66 Beurré d'Aremberg.
67 Beurré d'Hardenpont.
69 Beurré de Rans.
70 Beurré d'Amanlis.
72 Calebasse Bosc.
73 Urbaniste.
78 Frédéric de Wurtemberg.
79 Fondante des bois.
81 Marie-Louise.
86 Ferdinand de Maester.
92 Coloma d'automne.
93 Wurtemberg.
98 Fondante Spence.
107 Beurré Capiaumont.
108 Baud (conseiller de la Cour)
129 Beurré Diel.
133 Besy Vétéran.
136 Napoléon.
139 Poire His (Baronne de Mello).
144 Grosse Calebasse (Van Marum).
154 Duchesse d'Angoulême.
172 Passe-Colmar.
177 Dalbret (Beurré Dalbret).
178 Léon Leclerc de Louvain (Van Mons Léon Leclerc).
194 Délice de Noël.
202 Délice de Noël.
224 Léon Leclerc de Laval.

Il existe vraisemblablement dans cette liste plusieurs doubles emplois : ainsi le n° 65 *Beurré Royal* doit se confondre avec le n° 129 *Beurré Diel* ; le n° 44 *Poire Medaille, Mabile* avec le n° 136 *Poire Napoléon* ; le n° 78 *Frédéric de Wurtemberg* avec le n° 93 *Wurtemberg* ; le n° 79 *Fondante des bois* avec le n° 98

Fondante Spence; le n° 73 *Urbaniste* avec le n° 92 *Coloma d'automne*. Je ne saurais dire pourquoi Noisette a décrit deux fois, sous les n°s 202 et 224, en termes à peu près identiques, *Délice de Noël*, qui doit être la *Fondante de Noël*; dans les fruits que je n'ai pas cités, il est encore bien d'autres synonymies que l'on pourrait relever.

On comprend que Noisette a dû recevoir, de provenances diverses, les mêmes fruits sous des noms différents; mais il est difficile de s'expliquer comment il n'est pas arrivé à établir leur identité lorsqu'il a voulu les décrire. Quoi qu'il en soit, on doit lui savoir gré d'avoir contribué à la diffusion de quelques variétés excellentes.

Parmi plusieurs ouvrages, Antoine Poiteau nous a laissé une *Pomologie française*, publiée de 1838 à 1846, en 4 vol. in-folio; une grande recherche typographique, 418 planches dessinées et coloriées par les meilleurs artistes de l'époque firent de cette publication une œuvre d'art et de luxe qui ne lui permit pas de se répandre autant qu'elle le méritait. Je me bornerai donc à vous dire que le poirier y est représenté par 107 variétés, dont 18 décrites pour la première fois. Poiteau est sobre dans sa description, mais il embrasse tous les caractères importants de l'arbre et du fruit; il néglige totalement la synonymie et s'occupe peu de la provenance.

Pour résumer cette revue rétrospective, nous pouvons conclure que les bonnes poires sont comprises, aujourd'hui encore, entre un chiffre de 100 à 150 variétés; que le nombre des poires mangeables peut être évalué à 4 ou 500; mais en même temps il faut bien reconnaître que, si l'on veut décrire l'ancien et le nouveau, le médiocre et le mauvais, on peut facilement arriver au chiffre de 1000 à 1200.

Vous avez pu remarquer, dès le XVIIe siècle, des Catalogues fort nombreux; en 1628, Le Lectier était parvenu à réunir 260 variétés; en 1686, Dom Claude Saint-Etienne a pu donner une liste de 600 noms environ; mais alors qu'il s'agira de former des pépinières sérieuses, ces chiffres seront notablement réduits; les Chartreux, ces habiles horticulteurs, nous indiqueront en 1736, dans leur premier Catalogue, 69 poires seulement, pour s'arrêter à 101 variétés dans le second, publié en 1775.

Malgré le zèle de nos semeurs, malgré les nombreuses variétés qu'ils obtiennent tous les jours, j'ajouterai, malgré leurs gains heureux, tout nous porte donc à croire que les chiffres cités plus

haut ne seront pas dépassés; les variétés méritantes remplaceront les médiocres; les excellentes, les moins bonnes; les premières feront rejeter successivement les secondes. Je vais plus loin, il serait à désirer que jardiniers et pépiniéristes fussent assez sages pour réduire considérablement leurs variétés; j'aime à penser que nous contribuerons à les pousser dans cette voie. Un éleveur adopte deux types qui laissent à désirer; par des croisements judicieux, par une sélection sévère, il arrive, après dix, vingt, trente générations, à obtenir une race parfaite. Que diriez-vous de lui, s'il se croyait obligé de maintenir toutes les sous-races intermédiaires? Soyons donc conséquents nous-mêmes; et, lorsque nous le pourrons, remplaçons le bon par le très-bon, le très-bon même par l'excellent.

Auteurs étrangers. — Jusqu'ici, j'ai d'autant plus consulté les auteurs étrangers, que les genres dont nous avions à nous entretenir avaient été moins étudiés en France. Pour le Pêcher, pour le Cerisier surtout, j'ai dû recourir bien souvent aux Pomologies étrangères; il n'en sera pas ainsi pour le Poirier: cet arbre éminemment français est cultivé chez nous avec prédilection; si toutes les variétés ne sont pas nées sur notre sol, elles n'ont pas tardé à y être introduites; toutes ont été observées avec soin et décrites exactement. Il devient donc inutile de suivre à l'étranger l'histoire du Poirier et de ses variétés.

Que si cependant nous avons besoin de renseignements, nous aurons recours aux auteurs que nous avons l'habitude de consulter: Robert Hogg, pour l'Angleterre (*The fruit manual, third edition,* 1866); Oberdieck et ses collaborateurs Jahn et Lucas, pour l'Allemagne (*Illustrites Handbuch der obstkunde*); Downing, pour l'Amérique (*The fruits and the fruit trees of America,* 1864). J'ajouterai à titre de renseignements que, en 1826, la Société horticulturale de Londres a publié un Catalogue des fruits cultivés dans son jardin à Chiswick; on y trouve 622 noms de poires, parmi lesquels on pourrait citer bien des synonymes.

Nous devrons néanmoins tenir compte des cultures et des publications de la Belgique; Van Mons était Belge, et nous ne pouvons méconnaître la puissante impulsion qu'il a imprimée à la culture du Poirier. En 1823, Van Mons publiait un Catalogue contenant 1050 poires environ: 547 sont nommées sans aucune observation; 58 portent le nom de celui qui les a obtenues ou de celui auquel elles ont été dédiées; 200 ont été obtenues et nom-

mées par Van Mons ; 205, également obtenues par Van Mons, ne sont pas nommées, l'obtenteur se contente d'indiquer leur rapport avec telle ou telle autre poire. Ces 405 dernières variétés ont été obtenues de 1785 à 1823, dans une période de 38 ans. Van Mons est mort en 1848. (Extrait de la *Notice sur Van Mons*, par M. Planchon, *Flore des serres*, par Van-Houtte, 1849.) Je vous ai parlé ailleurs de la théorie du célèbre semeur belge ; nous y reviendrons lorsque nous causerons des semis. M. Alexandre Bivort, en parlant de cette même théorie, nous apprend que, en 1815, Van Mons possédait 80,000 sauvageons de Poirier.

Parmi les publications belges, nous remarquerons surtout :

L'*Album de pomologie*, d'Alexandre Bivort, publié de 1847 à 1851, en 4 volumes, contenant 192 planches : cette publication est surtout consacrée aux gains de Van Mons.

Les *Annales de pomologie belge et étrangère,* publiées par la Commission royale de pomologie, de 1853 à 1866, 8 vol. in-folio, contenant ensemble 384 planches coloriées. Les principaux descripteurs sont : MM. A. Royer, A. Bivort, Hennan, de Bavay, etc.

Nous devons, au reste, nous tenir un peu en garde contre Messieurs les Belges, car ils n'ont pas su toujours eux-mêmes se préserver des sentiments outrés de la paternité ; s'ils nous ont procuré d'excellentes poires, ils nous ont inondés aussi de fruits médiocres.

Travaux et Auteurs contemporains. — Loin de se ralentir, la culture et l'étude des arbres fruitiers a pris de nos jours une nouvelle extension. Pour compléter notre tableau historique, il me paraît donc nécessaire de vous faire connaître, en quelques mots, les ouvrages importants en cours de publication : je vous les présenterai d'après leur ordre d'apparition.

Commençons donc par le *Jardin fruitier du Muséum,* publié par J. Decaisne, sous les auspices de S. Exc. M. le Ministre de l'agriculture et du commerce ; Paris, Firmin Didot frères. L'ouvrage paraît par livraisons, contenant chacune 4 planches coloriées, retouchées au pinceau par d'habiles artistes. Chaque planche est accompagnée d'un texte explicatif. Le prix de chaque livraison est de 5 fr.

Commencé en 1857, le *Jardin fruitier* se compose aujourd'hui (1868) de 92 livraisons ; les fruits décrits se répartissent ainsi :

Poires................	278
Pêches................	68

Fraises................	16
Groseilles............	4
Prunes................	2

M. Decaisne, membre de l'Institut, professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle, s'est réservé les poires ; les pêches ont été confiées à M. Carrière, chef des pépinières du Muséum ; Mme Louis Vilmorin s'est chargée des fraises et des groseilles. La position particulière des trois auteurs, jointe à leur mérite personnel, offraient au public de sérieuses garanties que sont venues justifier des descriptions aussi exactes que savantes, accompagnées de renseignements précieux sous le rapport de la synonymie et de l'histoire des variétés. L'exécution est magnifique : un papier de choix, des caractères typographiques exceptionnels, des gravures remarquables comme dessin et comme coloris font, du *Jardin fruitier du Muséum*, une œuvre d'art et de luxe ; mais, par contre, le prix en est tellement élevé, qu'il reste peu abordable pour les jardiniers. Heureusement ceux-ci peuvent prendre connaissance de cette excellente publication dans leur Société respective d'horticulture, car il en est peu à qui elle ne soit envoyée en don, par l'entremise du ministère de l'agriculture et du commerce.

En 1856, la Société impériale d'horticulture du Rhône eut l'heureuse idée de provoquer une réunion annuelle de tous les amis de l'arboriculture ; l'association prit d'abord le nom de Congrès de Lyon ; elle devint plus tard le Congrès pomologique de France. Voici son programme :

Détruire la synonymie ;

Rétablir le véritable nom de chaque fruit ;

Décrire les espèces et les variétés ;

Propager les bonnes variétés, signaler les mauvaises.

Le premier volume des publications du Congrès a été publié en 1863, sous ce titre : *Pomologie de la France*, Lyon, imprimerie de J. Nigon ; aujourd'hui 4 volumes ont paru, ils contiennent 158 poires et 48 pommes.

L'ouvrage est publié en double édition : l'une avec figures coloriées, au prix de 25 francs par année ou par volume ; l'autre avec figures noires, au prix de 10 francs. Les descriptions sont rédigées d'après les renseignements obtenus des Sociétés d'horticulture adhérentes ou fournis par les divers membres de l'association ; mais il faut bien reconnaître que, jusqu'ici, la plus large part du travail revient à M. Willermoz, qui a contre-signé

les descriptions des trois premiers volumes : on y retrouve l'esprit pratique et méthodique qui distingue cet habile observateur.

Le *Verger*, par M. Mas, président de la Société d'horticulture de l'Ain; Paris, Victor Masson et fils.

Commencé en 1865, le *Verger* est aujourd'hui arrivé à sa quatrième année; il nous a donné :

160 poires,
56 pommes,
40 pêches,
32 prunes,
24 cerises,
8 abricots.

Le *Verger* publie douze livraisons par année; chaque livraison contient huit aquarelles de fruits dessinés d'après nature, la description et la culture de chaque variété; l'abonnement est de 25 francs par an.

Avec M. Mas, pas de position officielle, nous sommes en présence d'un amateur livré à ses propres ressources; mais cet amateur est actif, intelligent, observateur; il sait étudier la nature, la surprendre dans ses secrets, lui demander compte de ses caprices. M. Mas habite une petite ville, au fond d'une province; pour lui, point de ces facilités qu'offrent les grands centres et Paris surtout, mais il est studieux et instruit; il saura se former une riche bibliothèque; et, tout en observant ses jardins, il fouillera les auteurs anciens; il dépouillera ceux de l'Allemagne, de l'Angleterre et de l'Amérique. Je ne connais pas homme, en France, qui étudie mieux et plus consciencieusement un fruit et l'arbre qui le porte. Lisez ses descriptions! si elles pèchent par un point, ce sera par excès de détails; mais, pris isolément, ces détails seront toujours vrais.

J'ai déjà eu l'occasion de vous entretenir de M. André Leroy, mais il est bon de vous rappeler que le premier volume de son *Dictionnaire de pomologie* a paru l'année dernière (1867), qu'il est consacré aux poires, et que, sous les lettres A-B-C, il contient 389 variétés. Pépiniériste de père en fils depuis plusieurs générations; à la tête, dans sa spécialité, d'un des premiers établissements du monde, personne plus que M. André Leroy n'était à même de faire passer sous vos yeux cette longue suite de variétés; heureusement, tout en mettant en relief les caractères saillants de l'arbre et du fruit, la description est sobre et succincte.

Par contre, M. André Leroy s'étend longuement sur les détails historiques et se complaît dans les recherches bibliographiques ; ces deux points constituent même le cachet spécial de l'œuvre.

Que si, de cet examen particulier nous passons à des considérations plus générales, nous constaterons que trois publications sur quatre visent à établir une sorte d'état civil pour toutes les variétés actuellement existantes. MM. Decaisne et André Leroy remontent même jusqu'au XVIe siècle ; il s'agit pour eux, non-seulement des variétés que nous cultivons réellement, mais encore de celles que nous pourrions cultiver, parce qu'elles ne sont pas complétement éteintes, et qu'à la rigueur nous pourrions nous les procurer encore. Moins attaché au passé, M. Mas fixe surtout ses regards sur l'avenir ; il s'attache de préférence aux fruits nouveaux et aux variétés étrangères. Toujours est-il que nos arrière-petits-neveux ne seront point embarrassés pour déterminer les poires de notre époque ; mais nos jardiniers actuels, il faut bien songer un peu à eux ! Le Congrès seul a cherché à leur venir en aide, en procédant par sélection.

Si, après avoir rendu compte de travaux aussi importants, il nous est permis de parler de nos faibles efforts, nous rappellerons une fois encore que nous tendons à éliminer le mauvais et le médiocre, à choisir même parmi le bon, pour nous en tenir au meilleur.

Plus sévère encore que le Congrès, plus explicite surtout, nous voulons, par nos classifications, déterminer sûrement les variétés et, par nos séries de mérite, vulgariser parmi nos jardiniers les *meilleurs fruits :* notre œuvre reste donc avec sa raison d'être et nous la poursuivrons avec constance.

Mode de description. — Pour maintenir entre nos divers traités une uniformité nécessaire, nous suivrons, autant que possible, pour la description des diverses variétés du Poirier, le même ordre que nous avons adopté pour celles du Pêcher et du Cerisier. Après avoir dénommé la variété et cité les synonymes qui s'y rapportent, nous nous attacherons d'abord à la forme générale du fruit, pour l'étudier ensuite dans ses détails ; la peau, l'œil, la queue, la chair, la maturité, formeront autant de paragraphes ; je négligerai les loges séminales et les pépins, parce que les premières comme les seconds ne m'ont jamais offert des caractères assez distinctifs.

Passant à l'arbre, nous mettrons en relief, quels qu'ils soient,

les traits saillants, sans nous astreindre à rapporter tous les caractères communs à un trop grand nombre de variétés. Pour la culture, je tâcherai de vous indiquer les exigences particulières de la variété. Enfin, après avoir constaté l'origine, nous réunirons, comme par le passé, sous le titre de *dissertation*, tous les renseignements utiles ou intéressants.

Pour les figures, je dois vous rappeler ce que j'ai dit dans les *Quarante poires* : « Je sais fort bien que ceux qui dessinent ou modèlent des fruits ont coutume de choisir les plus beaux, prenant pour type les plus gros qu'ils peuvent trouver ; mais je crois aussi que cette manière de faire à des inconvénients et peut induire en erreur. Je me suis donc attaché, dans les figures, au trait que je donne, à représenter la forme la plus ordinaire de chaque variété, et en même temps à choisir entre les plus gros et les plus petits la grosseur moyenne. » Je n'ai pas changé d'avis depuis : les figures qui passeront sous vos yeux représenteront donc la grosseur moyenne des variétés.



QUATRIÈME ENTRETIEN.

DE L'EXTINCTION DES VARIÉTÉS MULTIPLIÉES PAR DIVISION.

Vous avez remarqué dans un semis de pépins un jeune poirier ; vous avez induit du port de l'arbre, de la force et de la couleur des rameaux, de la forme et de la largeur des feuilles, ou enfin de tout autre signe, que cet individu offre plus de chances qu'un autre de produire une variété intéressante : vous avez, en conséquence, transplanté soigneusement le jeune sujet et vous avez attendu. Vos présomptions se sont vérifiées, le fruit est excellent ; votre arbre est d'ailleurs placé dans un terrain propice, vous ne lui avez pas mesuré l'espace, aucun voisin ne peut le gêner : suivons-le dans sa carrière. Ce n'est pas que la vie d'un homme soit assez longue pour embrasser les diverses phases de son existence, mais nous pourrons consigner nos observations ; d'autres se chargeront de les poursuivre. C'est ce qui est arrivé souvent déjà ; il

est tel arbre dont nous avons pu étudier le déclin, alors que nos devanciers l'avaient suivi pendant sa jeunesse et pendant sa force; tout en nous transmettant son acte de naissance, c'est-à-dire en nous certifiant qu'il était franc de pied et issu d'un pépin. Poursuivons donc nos observations, comme si nous pouvions les contrôler toutes par nous-mêmes.

Votre jeune poirier vient de donner son premier produit; il est dans toute la fougue de la jeunesse; il faut qu'il se développe, qu'il croisse; pendant de nombreuses années, il donnera plus de bois que de fruits; peu à peu ces deux productions tendront à s'équilibrer. Lorsque ce résultat sera obtenu, notre arbre sera entré dans l'âge de la virilité, il s'y maintiendra pendant une longue période. Il arrivera néanmoins un moment où il aura atteint son maximum de force; à partir de ce jour, insensiblement, bien insensiblement, mais d'une manière constante et régulière, il avancera vers son déclin. Chaque année, il émettra moins de bois nouveau, une portion minime d'abord, puis chaque année plus considérable de bois ancien se dessèchera : ce seront les avant-coureurs de la vieillesse. Celle-ci arrive enfin, plus de bois nouveau, alors des fruits en abondance, mais de jour en jour plus petits; une mortalité toujours croissante, jusqu'à ce que l'arbre lui-même périsse complétement et s'éteigne tout à fait.

Pour le poirier, et suivant la vigueur native de la variété, ces deux progressions inverses de croissance et de décroissance, de force et de faiblesse, peuvent embrasser une période de deux à trois siècles. Aucune variété, dans son type, n'échappera à cette loi fatale; elle est incontestable et incontestée. Mais vous avez voulu répandre la variété que vous avez obtenue; vous avez tenu à la répéter pour vous-même; en conséquence, vous l'avez multipliée par la greffe. Quelles sont les conséquences, quant à la durée de l'existence de la variété, qui résulteront de ce mode de multiplication?

Sur ce point, les avis sont partagés : la variété, disent les uns, est toujours sujette à vieillir; le fait de sa multiplication par division peut bien retarder, mais ne saurait arrêter les effets de la caducité; elle s'affaiblira successivement et par degré pour disparaître ensuite fatalement.

Erreur! disent les autres: la variété puise une vie nouvelle dans chaque multiplication; si ancienne soit-elle, sa vigueur n'augmente ni ne diminue; elle est susceptible de vivre aussi longtemps que l'espèce propagée par semis : et les uns comme les

autres, pour exprimer leur opinion, vous diront que la variété dégénère ou ne dégénère pas.

Commençons par écarter ce terme de dégénérescence comme complétement impropre. Lorsque le poids des années s'appesantira chaque jour davantage sur un homme ; lorsque vous verrez ses forces physiques l'abandonner, ses facultés intellectuelles décroître, direz-vous que cet homme dégénère? Nullement : il subit les effets inévitables de la vieillesse ; il parcourt l'échelle descendante après avoir suivi l'échelle ascendante ; il meurt en détail avant de mourir tout entier : la variété, en tant qu'individu au moins, suivra la loi commune ; elle dépérira graduellement pour arriver finalement à l'extinction.

Dépérissement, extinction des variétés, tels sont donc les termes dont nous nous servirons, suivant l'occasion.

La question de l'extinction des variétés n'est pas nouvelle ; de tout temps elle a fixé l'attention des arboriculteurs ; la plupart des auteurs s'en sont préoccupés ; les sociétés d'horticulture l'ont discutée, et chaque jour, dans les revues et dans les publications spéciales, nous la voyons revenir périodiquement à l'ordre du jour. Elle embrasse du reste tous les genres, mais elle a été plus particulièrement traitée à l'occasion des variétés du poirier ; c'est donc le moment, pour nous, de l'étudier à notre tour.

Vans Mons, Poiteau, Puvis, A. Royer, affirment le dépérissement successif des variétés multipliées par division ; d'un autre côté, vous trouverez dans le camp opposé des noms qui ne sont pas sans valeur ; tout dernièrement, à propos d'un excellent mémoire de M. de Boutteville, la Société centrale d'horticulture de Paris s'est prononcée pour la négative. Les nombreux arguments, les déductions et les inductions de toutes sortes ne font défaut ni aux uns ni aux autres : on invoque tour à tour les lois générales qui régissent l'univers, et les lois particulières de la physiologie végétale ; on établit des distinctions théoriques très-subtiles, tout en négligeant trop le point de vue pratique : l'observation et les faits sont trop souvent de part et d'autre relégués au second plan, si bien que, à ne consulter que les divers champions, il devient fort difficile de se former une opinion. Pour mon compte, je fusse resté dans le doute si, par suite de circonstances particulières, je n'eusse été à même de suivre une série de faits qui m'ont amené à une pleine et entière conviction. Ces faits, je les ai relatés sous le titre de : *Un verger d'autrefois*, dans la *Revue de l'horticulture,* 10 décembre 1867 ; permettez-moi de vous les citer textuellement :

« Les ordres religieux se sont adonnés, tout particulièrement, à la culture des jardins ; tous ceux qui se sont occupés de l'origine des fruits ont pu se convaincre que la plupart des anciennes variétés sortent des monastères ; les unes y sont nées, les autres y ont été conservées alors que, au milieu de l'indifférence générale, elles couraient grand risque de s'éteindre. Il me serait facile, à l'appui de cette assertion, de citer de nombreux exemples.

» Je me contenterai de rappeler les pépinières du Luxembourg, si florissantes sous la direction des Chartreux. Leurs Catalogues sont restés des documents que tout homme spécial doit connaître et consulter.

» Les Oratoriens ne faisaient point exception à la règle générale ; ces religieux possédaient autrefois près de Grenoble, sur la commune de Meylan, un domaine qui se nomme encore aujourd'hui l'Oratoire. Chargés de l'enseignement ecclésiastique et de la direction du grand séminaire, les Oratoriens consacraient à l'alimentation de la communauté les produits de l'immeuble, qui servait encore aux délassements des élèves en même temps que les malades et les convalescents y trouvaient un refuge.

» Cette propriété fut vendue nationalement ; elle était dans un tel état de prospérité, que l'acquéreur n'eut qu'à jouir ; sauf quelques modifications aux bâtiments, il respecta ce qui existait alors ; et lorsque mon père vingt-cinq ans plus tard, c'est-à-dire en 1818, fit à son tour l'acquisition du domaine de l'Oratoire, il put y reconnaître encore les deux cachets des ordres religieux : des arbres centenaires et de magnifiques caves. Les arbres fruitiers surtout étaient nombreux, et toutes les variétés de choix connues à l'époque s'y trouvaient représentées, principalement dans les genres Poirier, Pommier, Cerisier et Prunier. Je ne parlerai aujourd'hui que du premier, et je rangerai par ordre approximatif de maturité les variétés que j'ai pu voir encore et dont la plantation datait des Oratoriens, c'est-à-dire du siècle dernier ; je ferai suivre le nom de chaque variété du numéro correspondant des descriptions de Duhamel.

Amiré Johannet, VIII.
Petit Muscat; Sept-en-gueule, I.
Epargne ; Beau Présent, XVII.
Gros Blanquet; cramoisin, XIII.
Poire à deux têtes; à deux yeux, CXIII.
Gros Rousselet ; Roi d'été, XXXIV.
Bergamotte d'été, XLV.
Epine rose; Poire rose, LVII.
Epine d'été; fondante musquée, LXII.
Bon Chrétien d'été, XC.
Grise bonne ; œuf (en Dauphiné), CXIV.
Rousselet de Reims, XXXII.

Doyenné ; Doyenné blanc ; Beurré blanc, LXXXI.
Verte longue; Mouille-bouche, LXXIII.
Besi de la Motte, LXXXII.
Sucré vert, LXVIII.
Doyenné gris, LXXXIV.
Beurré; Beurré gris, LXXV.
Crassane; Bergamotte Crassane, XLIX.
Marquise, XCIII.
Lansac; Dauphine; Satin, CIX.
Besi de Chaumontel, LXXXI.
Ambrette, LXV.
Echassery; Besy de Chasserie, LXVI.
Martin sec, XXXVI.
Franc-Réal (Poire Louve en Dauphiné), LX.
Virgouleuse, XCV.
Colmar; Poire manne, XCIV.
Saint-Germain ; Inconnue la Fare, XCVI.
Catillac, CII.
Royale d'hiver, LXXI.
Bon Chrétien d'hiver, LXXXVII
Impériale à feuilles de chêne, XCVIII.

» Tous ces Poiriers étaient greffés sur franc, élevés en haute tige et cultivés en plein vent; les uns formaient une avenue, les autres alternaient avec des Pommiers dans un verger gazonné ; quelques variétés se trouvaient isolées dans des treillages ou dans des vignes basses ; pour ceux qui étaient plantés régulièrement, la distance d'un arbre à l'autre était de 12 à 15 mètres.

» Tous ces arbres ont disparu ; mais j'en ai gardé un souvenir assez précis pour pouvoir donner les dimensions approximatives des plus beaux. Un Poirier Gros Blanquet devait mesurer au moins 3 mètres de circonférence à hauteur d'homme ; ses branches s'étendaient sur un rayon de 8 mètres environ ; il couvrait par conséquent une superficie de 58 mètres. Tous les deux ans, il donnait une pleine récolte ; on étendait alors, au-dessous, un chargement de paille, un homme montait dans les branches, les secouait tour à tour, et l'on portait au marché les fruits à plein tombereau. Un Poirier à deux têtes approchait beaucoup des dimensions du précédent ; son tronc était un peu moins gros, sa tête moins étalée mais beaucoup plus élevée ; on avait adopté pour lui le même genre de cueillette. Un Franc-Réal, de même taille, remplissait, certaines années, un appartement de ses excellents fruits à cuire. Ces trois arbres étaient hors ligne et d'une force que je n'ai plus rencontrée. Après ceux-ci venaient, par ordre de développement, Verte longue ou Mouille-bouche, Epargne ou Beau présent, Sucré vert, Martin sec, Echassery, Virgouleuse, Royale d'hiver, Bon-chrétien d'été, Lansac ou Dauphine, Catillac, Impériale à feuilles de chêne. Le tronc de tous ces arbres avait au moins un mètre et demi de circonférence, et la tête était développée en proportion. Sans atteindre d'aussi fortes dimensions, les autres variétés présentaient encore des arbres fort remarquables.

» Quelques-unes des variétés que je viens de citer sont devenues rares et tendent à disparaître. Combien de personnes connaissent aujourd'hui l'Epine rose, la Marquise, la Lansac, l'Ambrette, la Poire à deux têtes? Et cependant, ces variétés n'étaient pas sans mérite. Je retrouve encore la Marquise inscrite sur le Catalogue de M. André Leroy, mais avec cette annotation : « 2e » qualité. » M. Leroy peut avoir raison aujourd'hui, mais autrefois ce fruit était considéré comme un des meilleurs de sa saison, et je puis assurer que ceux que j'ai mangés dans mon enfance étaient de première qualité. La Marquise était un gros fruit pyriforme, d'un vert très-prononcé, tiqueté de gros points plus foncés. Voici, du reste, l'appréciation de Duhamel : « La chair » est beurrée et fondante. L'eau est sucrée, douce, quelquefois » un peu musquée. Ce Poirier est un des plus vigoureux ; il est » beau, fertile, et se greffe sur franc ou sur Coignassier..... La » grande vigueur de l'arbre exige qu'on le charge à la taille. » La Lansac et l'Ambrette étaient d'excellents petits fruits d'arrière-automne.

» Les fruits récoltés sur ces vieux arbres étaient généralement très-sains ; cependant, certaines variétés laissaient déjà apercevoir quelques défectuosités. Parmi celles-ci, je citerai le Besi de Chaumontel, le Bon-chrétien d'été, le Bon-chrétien d'hiver, la Crassane, l'Ambrette, le Doyenné blanc, le Saint-Germain, la Royale d'hiver, le Rousselet de Reims. Je tiens à établir toutefois que ces défectuosités n'étaient pas permanentes ; elles dépendaient essentiellement de la température de l'année, et, même dans les cas les plus défavorables, elles n'attaquaient jamais la totalité du fruit ; ainsi, le Bon-chrétien d'hiver et le Doyenné blanc étaient parfois tachés ; l'Ambrette et le Bon-chrétien d'hiver parfois pierreux ; le Saint-Germain et la Crassane présentaient exceptionnellement des taches ou des concrétions ; la Royale n'arrivait pas toutes les années à maturité ; le Rousselet de Reims laissait à désirer dans son bois ; la variété la plus défectueuse sous le double rapport de la végétation et de la qualité du fruit, était sans contredit le Besi de Chaumontel.

» Lorsque les vieux Poiriers plantés par les Oratoriens existaient encore, je ne m'occupais nullement de culture ; je n'avais guère que vingt ans lorsque les derniers se sont éteints ; mais, ce que je connaissais fort bien, c'était la qualité de leurs fruits, et plus tard, lorsque j'ai voulu planter à mon tour, il m'a semblé que je ne pouvais mieux faire que de revenir aux variétés qui

avaient fait les délices de mon enfance et de ma jeunesse; j'ai donc greffé et regreffé ; voici mes résultats :

» Les variétés qui se sont maintenues les plus vigoureuses et les plus saines sont : l'Epargne, la Bergamotte d'été, la Grise bonne, le Franc-Réal, le Catillac, l'Impériale à feuilles de chêne; mais il me faut bien reconnaître que jamais les arbres n'atteindront les dimensions de leurs devanciers. J'ai été obligé de renoncer à la culture en plein vent du Beurré gris, du Doyenné blanc, de la Crassane, de la Marquise, du Bezy de Chaumontel, de la Virgouleuse, du Colmar, du Saint-Germain, du Bon-chrétien d'hiver; les arbres deviennent chancreux et les fruits ne sont plus mangeables. Quant aux autres variétés, elles ont d'abord poussé vigoureusement; plusieurs ont produit des fruits sains et en assez grande abondance; mais, à quinze ou vingt ans, les arbres étaient vieux; ils ont cessé de croître, le tronc ne prend plus de développement; l'écorce, exfoliée, se couvre chaque année, malgré tous les soins, de lichens et de mousses. Le Bon-chrétien d'été est devenu impossible; la Royale d'hiver ne mûrit plus ses fruits. Il faut à ces arbres, comme à tous les vieillards, un soleil plus chaud ; et de même que vous prolongerez la vie d'un poitrinaire en l'envoyant à Nice ou à Hyères, de même vous obtiendrez encore quelques bons fruits en plaçant certaines variétés dans des conditions exceptionnellement favorables. Duhamel, nous parlant du Beurré gris, débute ainsi : « Ce Poirier est » très-fertile, s'accommode de toutes les formes, espalier, buis- » son, éventail, plein vent, et presque de toutes les expositions. » Il se greffe sur franc ou sur Coignassier. » Quel est le jardinier qui en dira autant aujourd'hui? Ne croyez pas au reste que j'ai manqué de constance lorsqu'il s'est agi de multiplier chez moi les variétés anciennes: j'y ai apporté, au contraire, l'entêtement qui s'attache aux souvenirs d'enfance. J'ai choisi des terrains analogues à ceux dans lesquels j'avais vu prospérer les mêmes variétés; j'ai adopté la même exposition ; le sol d'ailleurs était vierge de la culture du Poirier. Lorsque j'ai reconnu que les arbres achetés chez les pépiniéristes ne réussissaient pas, j'ai choisi chez eux les plus beaux égrains, et je les ai greffés en place; après un nouvel échec, je suis allé moi-même dans les bois, et j'ai fait déplanter sous mes yeux des sauvageons; j'ai cueilli mes scions à greffer sur les arbres les plus sains que j'ai pu rencontrer; tout a été inutile.

» Je le demande à tout homme pratique, puis-je conclure autre

chose, sinon que les variétés vieillissent et qu'elles sont destinées à disparaître dans un temps donné? Faites-moi les raisonnements les plus spécieux, exposez-moi les théories les plus savantes, vous ne ferez jamais que les faits ne soient pas des faits. »

Fort de ces observations directes, je vais rechercher avec vous si elles cadrent avec l'expérience des autres. Dans une brochure intitulée : *De la dégénération et de l'extinction des variétés de végétaux propagés par les greffes, boutures, tubercules*, etc., signée par Puvis, agronome distingué et instruit, esprit curieux et observateur qui sut étudier avec soin, je trouve entre autres appréciations, les suivantes :

« ..... L'homme, par ses moyens artificiels, par les greffes, boutures ou marcottes, peut bien prolonger l'existence individuelle dans quelques espèces ; il renouvelle en quelque sorte la jeunesse de la variété qu'il propage ; mais à chaque renouvellement, cette jeunesse devient plus courte, la vie diminue d'étendue, la vigueur s'amoindrit dans ces existences dues à son industrie ; mais l'inévitable mort attend toujours sa proie, et au bout d'un certain nombre de générations, la variété propagée finit comme le premier individu qui lui a donné naissance.

» La plupart des auteurs agronomiques admettent l'opinion que la propagation par boutures, marcottes, tubercules, tend à la dégénération .....

» Pline nomme sans les reconnaître, dans la culture de son temps, les variétés de fruits et de raisins décrites par Caton. Columelle se plaint que les vignes aminées, qui du temps de Caton donnaient de grands produits en excellents vins, étaient dégénérées et devenues presque stériles. Olivier de Serres qui, le premier d'entre les modernes a écrit un bon ouvrage d'agriculture, recherche les variétés de Pline et de Palladius sans pouvoir les retrouver ; si de là nous passons aux variétés que donne Olivier de Serres lui-même, à peine retrouvons-nous un cinquième de celles qu'il nomme ; enfin, la moitié de celles que désigne La Quintinye ne sont plus connues ; une partie peut bien avoir été négligée, mais un grand nombre a sans doute péri. »

Puvis cite ensuite, parmi les variétés en voie de dépérissement, dans le département de l'Ain, l'Epargne, le Beurré gris, le Beurré blanc, le gros Blanquet, pour les poiriers ; la Reinette franche, la Calville blanche, la Reinette des Gravelles, le petit Api, pour les pommiers. Il ajoute : « Ces espèces languissantes et faibles, dans de grands arbres, retrouvent un peu de vigueur,

sont encore fécondes et restent presque exemptes des maladies de leur vieillesse, si on les cultive en arbres nains, dont une taille annuelle rajeunit le bois : ainsi, particulièrement la pomme d'Api, la Calville blanche et les Beurrés sont encore féconds et montrent encore quelque vigueur quand on les cultive en arbres nains. »

Dans un opuscule intitulé : *Théorie Van Mons,* Mme Huzard, 1834, Poiteau nous transmet les propres paroles de Van Mons : « Il est pénible de penser que bientôt le Saint-Germain, le Beurré gris, la Crassane, le Colmar, le Doyenné, devront subir cette suppression ; aucune de ces variétés ne réussit plus chez nous que sur Epine blanche et en espalier. Dans ma jeunesse, au jardin de mon père, ces variétés formaient encore des arbres superbes, d'une belle santé, et rarement leurs fruits avaient des vices. »

Il est curieux d'entendre Van Mons faire appel, comme nous, aux souvenirs de son enfance, et, comme nous aussi, citer les mêmes variétés : ne perdez pas de vue d'ailleurs que le célèbre professeur belge est mort octogénaire, et qu'il a consacré sa vie tout entière à l'étude du Poirier et de ses variétés.

Plus récemment enfin, dans son Mémoire sur l'extinction des variétés multipliées par division, M. de Boutteville, vice-président de la Société d'horticulture de Rouen, après avoir accumulé les faits et les citations, conclut comme Puvis, comme Poiteau, comme Van Mons et comme nous-mêmes.

Les observations de ce genre ne sont pas particulières à la France ; en Angleterre, Knight qui a laissé de nombreuses et intéressantes expériences sur la végétation, Humphry-Davy qui a appliqué d'une manière si utile la science à la pratique agricole, constatent l'un et l'autre l'affaiblissement graduel et l'extinction finale des variétés. Le premier croît même pouvoir avancer que les rameaux séparés du pied mère, pour donner naissance à d'autres individus, ne vivront pas plus longtemps que lui.

Je ne saurais, pour mon compte particulier, admettre une assertion aussi radicale ; je crois au contraire que la multiplication par division prolonge toujours l'existence de la variété.

Dans une greffe nouvellement posée, comme dans une bouture nouvellement plantée, la sève circule librement ; elle n'est plus entravée, comme dans le pied mère, par l'obstruction des canaux séveux, par la densité toujours de plus en plus considérable du corps ligneux. En ce sens, chaque multiplication procure réellement à la variété une jeunesse nouvelle ; mais ce résultat, pour

ainsi dire mécanique, n'entravera que pour un temps le vieillissement général de la variété ; cette jeunesse, qui séduit les observateurs superficiels, sera chaque fois plus éphémère ; les âges intermédiaires deviendront de plus en plus courts ; par contre, la caducité sera d'autant plus précoce, et la vie de chaque nouvelle multiplication se trouvera ainsi abrégée.

La plupart des pépiniéristes, vous dira-t-on, souvent même les plus consciencieux et les plus instruits, ne croient pas à la caducité des variétés. Ce fait, que je constate, n'a rien qui doive vous surprendre, surtout si vous le rapprochez de ce que nous venons d'établir.

Les jeunes multiplications ne font que passer sous les yeux de ces Messieurs ; mais de ce que pendant un an ou deux ils peuvent remarquer encore une certaine vigueur dans leurs jeunes greffes, ils ne sont pas en droit de tirer une conclusion : c'est à demeure et plus tard qu'il faudra constater les résultats ; or ce rôle ingrat incombe malheureusement au jardinier et à l'amateur. Citez-moi beaucoup de pépiniéristes cultivant pour eux-mêmes les variétés anciennes, surtout en plein air et à haute tige ! Permettez-moi une petite digression qui n'est pas sans quelques rapports avec notre sujet : après avoir publié les 40 *Poires*, je visitais un jour, dans les environs de Lyon, des pépinières assez importantes ; le chef de l'établissement me blâmait fort d'avoir tellement restreint le nombre des variétés. Tout en causant, nous passons dans un jardin réservé, planté en espaliers et en contre-espaliers de Poiriers : je m'enquiers des variétés ; on me nomme le Bon-chrétien William et le Doyenné d'hiver, puis le Doyenné d'hiver et le William, et toujours le William et le Doyenné d'hiver ; les deux poires étaient répétées des centaines de fois. Vous vous en tenez, dis-je à mon interlocuteur, à deux variétés. — Comme fruit et pour la halle, me fut-il répondu, ce sont celles qui me font le plus d'argent. — Souffrez donc que je conseille aux autres ce que vous pratiquez pour vous-même ! . . . .

Léon. — Etes-vous parvenu à déterminer la durée approximative des variétés ?

— Je me suis, tout au moins, fort préoccupé de la question, et s'il ne m'est pas possible de vous indiquer une période précise, je crois pouvoir tracer des limites extrêmes qui ne seront pas dépassées.

Commençons par déterminer l'âge que peut atteindre le poirier comme individu isolé, et procédons d'abord par comparaison :

nous trouvons encore sur nos places publiques, sur le devant des églises, des Ormes et des Tilleuls qui ont conservé le nom de Sully, parce qu'ils ont été plantés par les ordres de ce ministre ; je connais dans l'Ardèche des mûriers qui datent de la même époque ; nous possédons à Grenoble un marronnier que l'on nomme le Connétable, parce qu'il fut planté alors que Lesdiguières était gouverneur du Dauphiné : tous ces arbres comptent plus de deux siècles et demi ; or le Poirier croît plus lentement qu'aucun d'eux ; son bois est plus dur ; sa fibre est plus dense et plus serrée : pourquoi vivrait-il moins ? N'est-il pas à présumer au contraire que, semblable en cela au chêne et au châtaignier, son existence doit se prolonger plus longtemps encore ?

Louis Bosc nous rapporte avoir vu, en 1826, à Hereford (Angleterre), plusieurs poiriers, âgés, dit-il, d'au moins trois siècles, et dont l'un, encore très-fertile, mesurait six mètres de circonférence. Les vieux poiriers deviennent de jour en jour plus rares, nous pourrons en rechercher la cause plus tard ; mais, en attendant, qui de nous n'a pas rencontré quelques-uns de ces pieds exceptionnels dont il est impossible de déterminer exactement l'âge ? Le gros Blanquet, dont je vous ai parlé, remontait certainement à plus de deux siècles. Je crois donc rester plutôt en-deçà qu'aller au-delà de la vérité, en faisant varier l'existence du poirier entre deux et trois siècles.

Si de l'individu nous passons maintenant à l'être collectif, j'estime que la multiplication par division peut prolonger l'existence de la variété un laps de temps à peu près égal à celui de la durée du pied mère, plutôt moins cependant que plus : d'après ces données, l'évolution normale des variétés s'accomplirait dans une période variable entre quatre et cinq siècles ; très-exceptionnellement et très-éventuellement, pourrait-elle être portée jusqu'à six siècles. Je vais tâcher de justifier ces appréciations.

Divers auteurs à diverses époques, mais surtout au moyen âge, ont voulu reconnaître, dans les courtes indications de Pline, les poires cultivées de leur temps : pour faire justice de cette prétention, il me suffira de vous faire remarquer que, parmi les 38 noms que nous a transmis Pline, il n'en est pas un seul auquel on n'ait rattaché trois ou quatre variétés différentes. Pour vous citer quelques exemples : Jacques Daléchamps prétend que le Bon-chrétien d'hiver n'est autre que la *Pomponnienne* (*Pyrum Pomponianum*) ; le père jésuite de la Rue, traducteur de Virgile, affirme au contraire que le Bon-chrétien se rapporte à la *Volème*

(*P. Volemum*); Henri Manger, pomologue allemand, soutient que le Bon-chrétien était la *Poire de Tarente* (*P. Tarentinum*); La Quintinye pense que ce doit être la *Poire de Crustumie* (*P. Crustumium*), qui représente le même Bon-chrétien ; d'autres, enfin, ne trouvant pas encore cette origine assez ancienne, font remonter le Bon-chrétien jusqu'aux Grecs, qui l'auraient cultivé sous le nom de *Talentiaion*, poire de talent ou poire de balance.

D'autre part, le docteur Fr. Sickler, autre savant de l'Allemagne, voit dans la *Pomponienne* de Pline notre *Catillac*, pendant que d'autres croient reconnaître cette dernière variété dans la *Volème;* Daléchamps pense que la *Volème* était notre *Poire livre;* mais le père Hardouin, traducteur et commentateur de Pline, prétend, de son côté, que la *Volème* n'est autre que la *Bergamotte;* opinion contredite par le médecin hollandais Jean Bodœus, qui croit la Bergamotte contemporaine de Théophraste et originaire de Pergame, dans l'Asie, d'où elle serait passée en Italie, où il la retrouve dans la *Poire royale* de Pline (*Py. regium*).

Il me paraît aussi inutile que fastidieux de multiplier les citations de ce genre ; celles-ci suffisent pour vous prouver l'arbitraire, je dirai mieux, la fantaisie qui a présidé à tous ces rapprochements : j'ajouterai toutefois, pour votre plus grande édification, qu'un autre savant Hollandais du XVI[e] siècle, Adrien Junius, brochant sur le tout, reconnaît à son tour toutes les variétés de Pline, et les affuble de tous les noms flamands de poires connues à son époque : conclusion rigoureuse, il est impossible de reconnaître les variétés de Pline ; conclusion subsidiaire, les variétés de Pline ont disparu depuis bien des siècles déjà.

Pour vous amener à adopter cette dernière conclusion, qui est la mienne, je veux vous prouver qu'il est impossible de suivre une variété pendant plus de quatre à cinq siècles. Nous procéderons à cette contre-épreuve en remontant vers l'origine de nos variétés les plus anciennes, aussi loin que nous le permettront des documents offrant quelque certitude ; commençons par le Bon-Chrétien d'hiver, puisqu'il a déjà été question de lui. Après avoir voulu établir la haute antiquité de cette variété, on a cherché aussi à donner l'étymologie de son nom ; on a cru la trouver dans l'introduction ou dans la propagation de cette poire par un *bon chrétien*, et l'on a fait honneur de cette introduction et de ce titre à trois saints différents : Saint-Martin, qui aurait rapporté

cette variété de la Pannonie, lorsqu'il fut élu archevêque de Tours, en 375; Saint-Remy, qui l'aurait servie à Clovis, après son baptême, en 496; Saint-François-de-Paule, que l'on a confondu parfois avec Saint-Vincent-de-Paul, qui en aurait doté la France, en 1483, lorsqu'il vint de la Calabre visiter Louis XI mourant. Je n'insisterai pas sur ces versions contradictoires; elles se détruisent les unes aux autres. Il est vraisemblable que le Bon-Chrétien a dû son nom à la qualité de son fruit et à l'estime en laquelle on le tenait.

Passons donc aux documents historiques : ils établissent, non-seulement que cette poire n'a pas été rapportée de la Calabre, mais encore que c'est nous qui l'avons introduite à Naples, lors de l'expédition de Charles VIII, en 1495. Ce fait est rapporté par le naturaliste J.-B. Porta, né à Naples même, en 1540, quarante-cinq ans seulement après l'expédition de Charles VIII; il est confirmé en ces termes par Jean Ruel, médecin de François Ier : « Nommée Bon-chrétien en France, elle y est estimée non-seulement pour son exquise saveur et son poids atteignant une livre, mais encore pour sa chair tendre, *fondant aussitôt qu'on l'introduit dans la bouche*; elle se conserve très-longtemps et supporte facilement le transport. Importée jusqu'à Naples, alors que Charles VIII y gouvernait, ces qualités firent qu'on la propagea par toute la Campanie. Il est donc fait mention pour la première fois du Bon-Chrétien, en 1495; il nous est impossible de le suivre au-delà; mais, à en juger par la description de Jean Ruel et par la haute qualité de ce fruit qui est toujours allé en déclinant depuis, il devait être récent à cette époque. Si donc nous supposons cette variété née au commencement du siècle, à la fin duquel nous la rencontrons pour la première fois, elle aurait aujourd'hui quatre siècles et demi d'existence.

La Bergamotte, aujourd'hui Bergamotte d'automne, est très-certainement aussi une de nos plus anciennes variétés : nous la trouvons décrite pour la première fois en 1540, dans le *seminarium* de Charles Estienne, qui constate aussi qu'on plantait ce poirier depuis peu de temps; toutefois, cette variété existait déjà en 1533, puisqu'elle est mentionnée à cette époque par Rabelais; Pantagruel, livre III, chap. XIII, dit à Panurge : « Vous mangerez bonnes poyres et pommes crustemenyes et Bergamottes, une pomme de court pendu, quelques pruneaux de Tours, quelques cerises de mon vergier. »

D'après un auteur florentin, Benedictus Curtius (*Arborum his-*

toria, 1536), la Bergamotte est originaire de Bergame en Lombardie ; cette assertion est reproduite par La Quintinye et par La Bretonnerie (*Ecole du jardin fruitier*, 1784). Il est donc probable que cette variété fut introduite en France dans les premières années du XVIe siècle, à la suite des guerres de Louis XII dans le nord de l'Italie : ce qui permet de supputer une existence de trois siècles et demi à quatre siècles.

La Poire à deux têtes est à peu près contemporaine de la précédente ; elle a été décrite également par Charles Estienne.

A quoi bon maintenant vous parler du Blanquet d'été, du Beurré gris, du Doyenné blanc, de la Crassane, du Besi de Chaumontel, de la Virgouleuse, du Saint-Germain, du Colmar, de la Royale d'hiver, etc., puisqu'il est avéré, et personne ne le conteste, que toutes ces variétés sont plus récentes que celles que nous venons d'étudier ? On les voit apparaître successivement de 1550 à 1650 ; le Besi de Chaumontel ne date même que de 1660 ; elles comptent donc seulement de deux siècles et demi à trois siècles.

Après avoir passé en revue toutes les bonnes variétés anciennes, je ne veux pas m'attacher aux médiocres et aux mauvaises ; cependant, je dois vous prémunir contre une objection assez fréquente : on s'emparera d'un nom trouvé par hasard dans quelque vieux manuscrit ; on vous présentera en même temps un fruit décoré du même nom, et l'on vous dira : vous voyez que les variétés peuvent se maintenir indéfiniment.

C'est ainsi que M. Forney (*Jardin fruitier*, 1862), et après lui M. André Leroy, prétendent que l'on trouve des traces de la Poire d'Angoisse dès 1094 ; mais où est la description qui me prouvera que la Poire d'Angoisse d'alors est celle que vous me présentez aujourd'hui sous le même nom ? Comment pouvez-vous me garantir qu'il n'y pas eu substitution de variétés, alors que des faits pareils se renouvellent encore tous les jours sous nos yeux ? Tout me porte au contraire à admettre cette substitution.

La première description de la Poire d'Angoisse a été donnée en 1530 par Charles Estienne, et parmi ses appréciations je trouve celle-ci : « Ses produits causent à la bouche, par leur âpreté, par leur détestable acerbeté, une astriction vraiment insupportable ; mais ce défaut disparaît quand on les mange à leur point extrême de maturité, presque blossis. » Et c'est ce fruit si médiocre qui nous a été si religieusement conservé ! Comment se fait-il alors qu'après Charles Estienne je ne le trouve

ni dans le Catalogue de Le Lectier, ni dans Merlet, ni dans les pépinières des Chartreux, ni dans Duhamel, ni dans Loiseleur-Deslonchamps, ni dans Noisette? Après plusieurs siècles, vous venez ressusciter cet excellent fruit qui existait, dites-vous, en 1094! Restons dans le vrai, ou tout au moins dans le vraisemblable : beaucoup d'auteurs n'ont vu dans la Poire d'Angoisse qu'un synonyme du Bon-Chrétien d'hiver, à tort, je le veux; mais il n'en résulte pas moins que cette variété est très-controversable et très-controversée; pour moi, je reste convaincu que, sous le nom de Poire d'Angoisse, on a cultivé diverses variétés toutes médiocres et destinées au pressoir et à la fabrication du poiré.

M. André Leroy trouve citée, dans le roman de la Rose de Jehan de Meung dit Clopinel, une *Poire de Cailleau;* il en infère que le *Caillot rosat,* de nos jours, était connu et cultivé en 1310. Pour mon compte, je suis moins prompt à conclure : si je parcours le Catalogue de Le Lectier, dont M. André Leroy fait si grand cas, je trouve :

N° 91 Caillou rozat très-musqué.
130 Caillou rozat.
134 Caillou rozat de Champagne.
211 Portail ou Caillou rozat musqué.
213 Caillolet rozat et musqué ou Caillouat de Varennes près Langres.
250 Calot rozat.

Auquel de ces numéros se rapporte la *Poire de Cailleau*, du poëte Clopinel? et si vous pouvez m'indiquer ce numéro, êtes-vous assuré qu'il représente en même temps le *Caillot rosat* actuel? Vous voyez qu'il n'est pas possible de répondre à cette double question. Les dénominations Cailleau, Caillouat, Caillolet, Calliot, Calot, Caillou, désignaient la dureté extérieure ou intérieure d'un fruit; elles étaient d'autant plus communes à cette époque que les fruits tendres et fondants étaient plus rares.

Il n'existe donc pas une variété, pas une seule, entendez bien, que nous puissions suivre avec quelque certitude au-delà du XVe siècle; la plupart, au contraire, parmi les plus anciennes, n'apparaissent qu'au XVIe et même au XVIIe siècle : d'autre part, nous avons constaté le dépérissement successif de ces mêmes variétés; de ces deux faits incontestables, nous sommes donc en droit de conclure que les variétés du Poirier naissent, vivent, meurent et se succèdent dans une période donnée; que cette période varie

généralement de quatre à cinq siècles. Notez que nous n'avons pas pu arriver à constater l'existence d'une seule variété pendant cinq siècles révolus. Si donc j'adopte cette limite extrême, c'est en prévision du temps pendant lequel nos vieilles variétés peuvent encore se maintenir avant de s'éteindre définitivement.

Il ne faudrait pas croire d'ailleurs que toutes les variétés vivront nécessairement aussi longtemps les unes que les autres ; certains arbres naissent faibles et peu vigoureux ; ils vieilliront par cela même plus vite ; comme individu isolé et comme variété, leur existence sera abrégée d'autant.

Le Besi de Chaumontel, par exemple, est très-certainement, parmi nos variétés, une des plus affaiblies; l'arbre et le fruit offrent des signes évidents de caducité, et cependant ce fruit date de deux siècles seulement. Duhamel constatait, en 1765, que le pied mère du Besi de Chaumontel, âgé alors d'environ 100 ans, existait encore à Chaumontel près Luzarche.

De ce que les semis, en général, peuvent produire des individus faibles et rachitiques ; de ce que les pépins du Poirier, en particulier, donnent parfois des sujets viciés, dès le principe, soit dans leur bois, soit dans leurs fruits, on a voulu conclure, bien à tort, contre le dépérissement successif et contre l'extinction des variétés. Mais ces faits tiennent à une loi générale de la nature ; chez les animaux à portée nombreuse, tels que le chien, le porc, le chat, le lapin, nous trouvons presque toujours parmi les sujets vigoureux et bien constitués quelques individus faibles et mal conformés. La seule conclusion à tirer est donc celle-ci : plantes, arbres ou animaux auront une existence en rapport avec leur constitution native. Je vous ai démontré par les faits et par le témoignage des auteurs que les variétés actuellement en voie de dépérissement avaient été robustes et vigoureuses ; je pourrais multiplier ce genre de preuves, mais ce serait prolonger inutilement cet entretien ; passons donc aux considérations pratiques.

Que devons-nous chercher, que cherchons-nous en effet dans la culture des arbres à fruit? Un produit, et non-seulement un produit quelconque, mais un produit rémunérateur : quand donc une variété, cultivée d'ailleurs avec intelligence, ne payera plus nos soins, nous devrons l'abandonner. Nous n'avons pas à lui tenir compte des fruits abondants et excellents qu'elle a pu donner autrefois, mais bien de ceux qu'elle produit aujourd'hui ; s'ils sont peu nombreux et tarés, la variété est perdue pour nous. Je n'ai que faire d'attendre que le Saint-Germain s'éteigne définiti-

vement et naturellement; pour moi, il est mort et bien mort, puisque je ne puis plus obtenir, même à l'espalier et sous abri, des fruits sains. Ailleurs, me dira-t-on, le Saint-Germain donne encore des récoltes avantageuses. Que ceux, répondrai-je, qui se trouvent dans ces heureuses conditions continuent à le cultiver aussi longtemps qu'il en sera ainsi, et ce conseil je le donne pour tous les fruits anciens. Voilà pourquoi je vous décrirai les meilleurs; pourquoi aussi je les réunirai tous dans une même série.

J'aurais fini, mais je rencontre dans la *Revue de l'horticulture* un article intitulé : *Les anciennes Pommes et les anciennes Poires en Normandie*, et je ne puis résister à vous en citer quelques passages.

L'auteur nous fait d'abord connaître l'origine du document qu'il publie : « Je l'emprunte à un livre extrêmement curieux, publié à Rouen, il y a deux ans, sous ce titre : *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute-Normandie dans les derniers temps du moyen âge, par M. Ch. de Robillard de Beaurepaire, archiviste de la Seine-Inférieure*. Ce recueil précieux pour l'histoire, sorti tout entier de sources authentiques et résultat des recherches de toute une vie laborieuse, contient, sur la situation des campagnes, du XIe au XVIIe siècle, les révélations les plus intéressantes, les plus inattendues.... »

Je passe les nomenclatures de Pommes et de Poires, cultivées à diverses époques, présentées d'après leur ordre chronologique, et j'arrive aux conclusions.

« De tout ce qui précède on peut donc conclure : 1° que les terroirs qui étaient bons pour les pommes au XIVe et au XVe siècles, le sont encore de nos jours; 2° que presque toutes les variétés cultivées il y a trois ou quatre siècles, ont aujourd'hui disparu : cependant on retrouve encore en Normandie quelques vieux pommiers de Bedane ou Bedangue; nous avons encore la *Passe-pomme* : mais est-il bien certain que ces noms soient appliqués de nos jours aux mêmes variétés qu'il y a trois cents ans? Nous avons encore la *Rainette*, mais la Rainette est une des dernières venues sur le Catalogue emprunté au livre de M. Ch. de Beaurepaire; elle ne date que de 1543. »

« On voit ici clairement deux choses : d'abord que, pour la greffe, les variétés qui n'eussent produit que des sujets uniques et qui n'eussent pu, de cette façon, subsister qu'un âge de pommier (c'est-à-dire environ un siècle et demi), ont été par la greffe

propagées partout et conservées un peu plus longtemps ; très-peu cependant ont pu prolonger leur existence, comme variété, au-delà du double de ce qu'elle eût été sur un sujet unique. Nous voyons, en effet, qu'en trois siècles tout s'est renouvelé. »

L'article est signé par M. Eugène Noël, et je pourrais le signer à mon tour, car les déductions de l'auteur sont absolument les miennes.



DESCRIPTION DES VARIÉTÉS.

CINQUIÈME ENTRETIEN.

PREMIÈRE SÉRIE.

Beurré Giffard.

Synonyme. — Giffard (Decaisne, *Jard. fruit. du Muséum*).

Fruit. — Moyen, parfois assez gros, pyriforme, régulier dans son contour, sauf vers la queue où il est quelquefois légèrement bosselé ou mamelonné.

Peau. — Mince, fine, onctueuse, d'un vert clair, assez régulièrement parsemée de points gris, habituellement avec une tache rouille ou fauve autour de la queue, passant au vert jaunâtre à la maturité, frappée alors ou tiquetée de carmin plus ou moins vif du côté du soleil.

Œil. — Moyen, ouvert, peu enfoncé, à cinq divisions vertes à la base, grises au sommet.

Queue. — De grosseur et de longueur moyennes, parfois charnue, droite ou arquée, mais terminant toujours exactement le fruit.

Chair. — Blanche, fine, fondante, peu tassée ; eau abondante, acidulée et sucrée, relevée d'un parfum léger.

Maturité. — Du milieu à la fin de juillet. Comme toutes les poires d'été, le Beurré-Giffard est meilleur lorsqu'il s'achève au fruitier ; il est d'ailleurs de bonne garde pour un fruit de cette saison.

1re SÉRIE. — N° 1.



Arbre. — De vigueur moyenne, assez fertile ; rameaux longs, minces et divergents, d'une couleur foncée tirant sur le violet avec des taches blanches ; yeux petits, appliqués et très-espacés ; feuilles longues, étroites, elliptiques, supportées par des pétioles longs et minces ; aspect général grêle ; bois et feuilles d'un vert bleuâtre ou violacé.

Origine. — Cette excellente variété a été trouvée à Angers, faubourg St-Nicolas, par M. Nicolas Giffard.

Culture. — Le Beurré-Giffard réussit également sur cognassier et sur franc ; soumis à la taille, son bois, pendant et divergent, se prête peu aux grandes formes libres, pyramide ou vase ; il vaut mieux le conduire en cordon, en fuseau, ou l'ap-

pliquer à un treillage, soit au mur, soit en contre-espalier. Sur franc et en plein vent, il exige, pour prospérer, un bon terrain, naturellement frais.

Dissertation. — J'ai étudié très-attentivement cette variété; je ne saurais méconnaître que, sous le rapport de la vigueur, elle laisse à désirer; mais je constaterai en même temps que, jusqu'à présent, elle est restée la meilleure poire de son époque; nous ne pouvons donc lui refuser quelques soins particuliers. Si, dans le jardin, vous lui consacrez une place à l'espalier, elle vous paiera par d'excellents produits, ce qu'elle fera encore dans le verger lorsque, dans un terrain convenable, vous aurez eu l'attention de la greffer en tête, sur un sujet vigoureux et déjà fort.

Bon Chrétien William.

Synonymes. — Bartlett; de Lavault; William's; William's Bon-Chrétien (Robert Hogg); Bartlett de Boston (Etats-Unis); Barnett's William; Bon-Chrétien Barnett (par corruption); Poire d'Angleterre (Van Mons).

Fruit. — Gros ou très-gros, oblong, ventru, s'atténuant vers les deux extrémités tout en restant obtus, surtout vers l'œil; surface très-bosselée, irrégulièrement côtelé au sommet et à la base.

Peau. — Mince, fine, d'un vert très-clair, ponctuée et tachée de gris-brun, passant, à la maturité, au jaune d'or le plus vif, quelquefois légèrement teintée de rouge.

Œil. — Grand, ouvert ou mi-ouvert, à divisions longues, épaisses, brunes, habituellement persistantes, parfois caduques, placé presque à fleur de fruit entre les bosses du sommet.

Queue. — Grosse, de longueur moyenne, brune, en partie ligneuse, en partie charnue, entourée de gibbosités.

Chair. — Blanche, très-fine, fondante, demi-beurrée; eau abondante, relevée et fortement musquée.

Maturité. — Successive à partir de la fin d'août et pendant tout le mois de septembre; fruit de bonne et longue garde.

Arbre.—Vigoureux et très-fertile; rameaux gros, bien nourris, courts, d'un vert-jaunâtre; yeux petits, appliqués et rapprochés; feuilles épaisses, luisantes, à demi repliées dans le sens

de la longueur, supportées par des pétioles courts ; aspect général trapu et ramassé ; feuillage d'un beau vert brillant.

1re SÉRIE. — N° 2.



Origine. — Selon Bivort, ce beau fruit est originaire du comté de Berks (Angleterre) ; il a été propagé à Londres vers 1770, par William.

Culture. — Le Bon Chrétien William réussit sur cognassier et sur franc ; sur le premier, la végétation ne tarde pas à se ralentir par l'effet d'une production exagérée ; vous devrez donc, dans

ce cas, tailler court et décharger l'arbre des fruits surabondants; sur le second, la variété restera fertile et productive tout en se maintenant plus vigoureuse. Le franc conviendra aux formes à grand développement : pyramides et palmettes ; le cognassier, aux formes plus réduites : cordons et fuseaux. Le Bon Chrétien William se prête, au reste, aux unes et aux autres. Il réussira aussi à haute tige, mais vous devrez lui choisir une position abritée, afin que le vent ait moins de prise sur ses gros fruits. Le poids de ceux-ci inclinera, à la longue, les branches de charpente qui se surchargeront de productions fruitières; il deviendra alors nécessaire de supprimer toutes les parties inclinées, en taillant sur les rameaux verticaux qui naissent toujours sur le sommet des coudes. En un mot, il faudra vous garantir d'un excès de production, qui aurait le double inconvénient de diminuer la qualité et le volume du fruit et de ruiner promptement l'arbre.

Sous le rapport du terrain, le Bon Chrétien William prospérera dans tous ceux qui n'offriront pas trop de consistance ; les sols légers devront conserver une certaine fraîcheur ; dans ces conditions, il s'accommodera de toutes les expositions, en préférant toutefois celles qui ne sont pas trop chaudes.

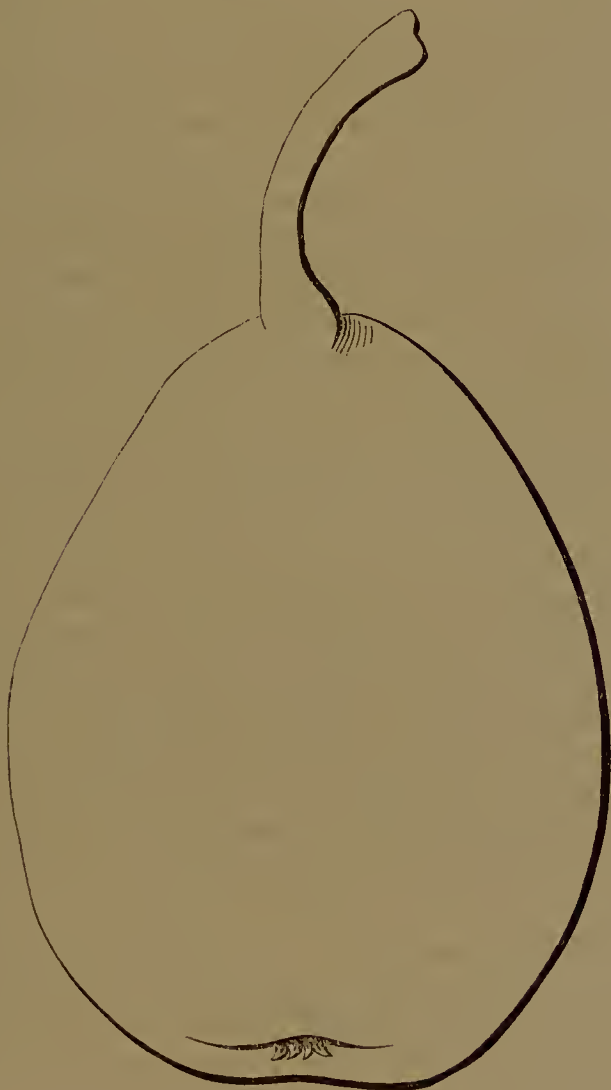
Dissertation. — Parmi les poires d'été, le Bon Chrétien William est très-certainement le fruit le plus avantageux pour la halle ; nul autre, à cette époque, ne peut lutter avec lui sous le rapport de la beauté et de l'apparence. Quant à la qualité, elle est diversement appréciée, selon que l'on recherche ou que l'on redoute le principe musqué qui caractérise cette variété. En cueillant cette poire de bonne heure, c'est-à-dire, aussitôt qu'elle commence à changer de couleur, la saveur musquée sera moins prononcée, mais la partie sucrée sera affectée aussi.

Après avoir constaté le mérite de ce fruit, M. Mas ajoute : « Cependant, je suis obligé de lui reconnaître un défaut : ses fruits sont très-sujets au ver, et ce sont les plus beaux, les plus éclairés qui sont attaqués de préférence. » Cette observation est vraie dans son principe ; mais malheureusement le Bon Chrétien William partage ce défaut avec beaucoup d'autres excellentes variétés. Je n'ai pas observé, par exemple, que la proportion des fruits sains soit moindre pour cette variété que pour la Duchesse, le Beurré d'Hardenpont ou le Doyenné d'hiver.

Bonne Louise d'Avranches.

Synonymes. — Bonne de Longueval; Louise d'Avranches; Bonne Louise d'Avranches; Louise Bonne de Jersey (Robert Hogg); Beurré d'Arandoré (Thompson, *Cat. of Lond.*); Beurré d'Avranches (Lelieur, *P. F.*); William the fourth (Robert Hogg); Prince Germain (Decaisne, *Jard. fruit. du Mus.*).

1re SÉRIE. — N° 3.



Fruit. — Assez gros, allongé, plutôt ovoïde que pyriforme, atténué et obtus aux extrémités, à surface habituellement unie ou très-peu bosselée.

Peau. — Fine, luisante, d'un vert clair, parsemée de points bruns, fortement colorée en brun du côté frappé par le soleil, passant au jaune vif et au carmin lors de la maturité.

Œil. — Moyen, ouvert, couronné, à divisions longues, fortes, grises, peu enfoncé dans une large cavité.

Queue. — Assez longue, ligneuse, mince dans le milieu, renflée aux extrémités, généralement arquée, terminant assez exactement le fruit, mais habituellement accompagnée à la base de gibbosités charnues.

Chair. — Blanche, fine, fondante; eau très-abondante, bien parfumée et agréablement acidulée.

Maturité. — Successive, du milieu de septembre au milieu d'octobre. Cet excellent fruit dure longtemps et blettit rarement au fruitier.

Origine. — Obtenue à Avranches, par M. de Longueval, et dédiée, par l'abbé Le Berryais, à Mme Louise de Longueval.

Arbre. — Vigoureux, très-régulièrement fertile; rameaux droits, de force et de longueur moyennes, d'un vert rougeâtre; yeux petits, aplatis et peu saillants; feuilles elliptiques, arquées en gouttière, d'un vert très-prononcé. Aspect général: feuillage vernissé, d'un vert particulier tirant sur le gris de fer et même sur le bleuâtre dans les arbres très-vigoureux; d'un vert jaunâtre sur ceux qui sont faibles.

Culture. — La Bonne Louise d'Avranches peut être multipliée avec un égal succès sur cognassier et sur franc; cordons, fuseaux, pyramides, palmettes, plein vent, toutes les formes lui conviennent. J'établirai néanmoins, pour cette variété, les mêmes distinctions que pour le Bon Chrétien William, et, en généralisant mes observations, je dirai: Pour toutes les variétés très-fertiles, le franc conviendra mieux aux formes à grand développement, alors même qu'elles se prêtent bien à la greffe sur cognassier, comme le Bon Chrétien William et la Bonne Louise d'Avranches.

Dissertation. — Dans l'opuscule des *Quarante Poires*, j'ai commis, d'après les renseignements fournis au Congrès pomologique de France, une erreur qu'il importe de rectifier. Je ne puis mieux le faire qu'en transcrivant une lettre publiée en 1861 par M. Laisné, président du nouveau cercle horticole d'Avranches; je la copie dans le *Dictionnaire de pomologie* de M. André Leroy. Ce dernier fait justement observer que, en outre de l'erreur spéciale qu'elle relève, cette lettre contient un historique fort intéressant de la variété et de la majeure partie de ses synonymes:

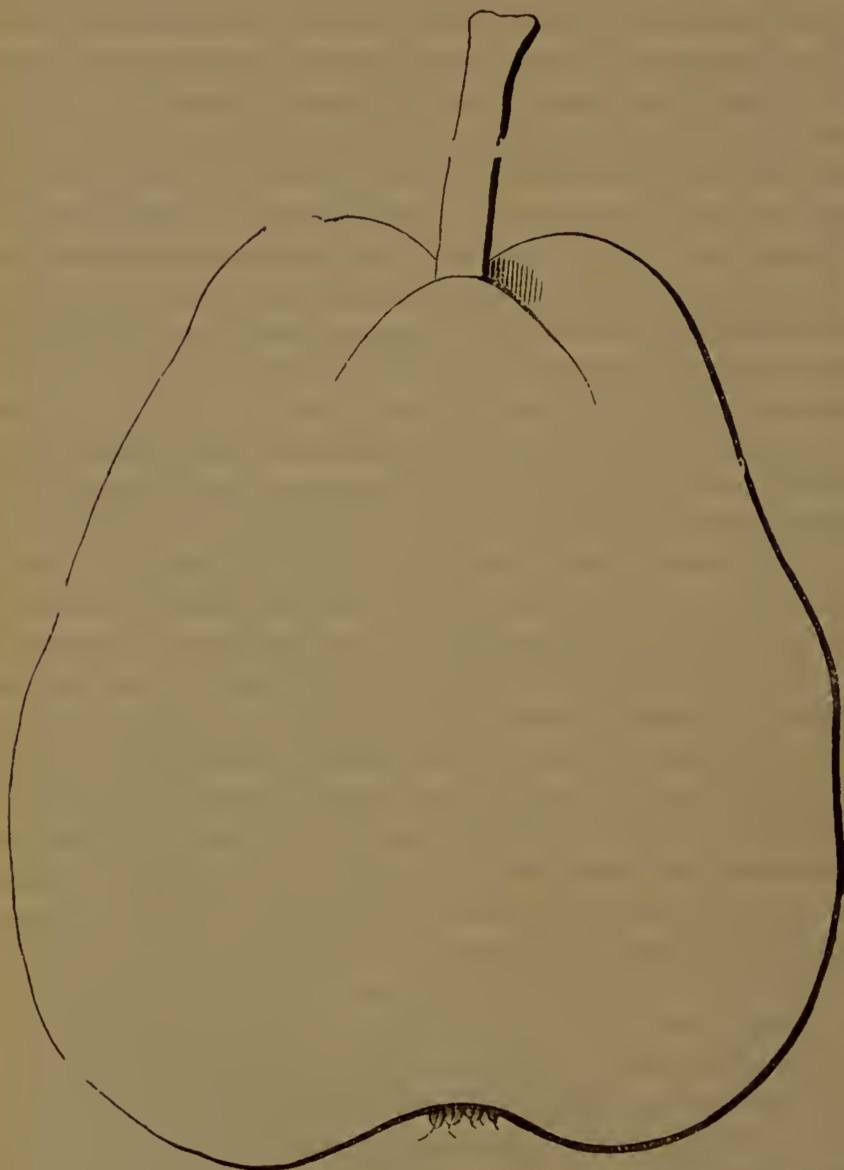
« Je ne sais, — dit M. Laisné, — dans quelle imagination a pu naître l'idée adoptée par le Congrès pomologique, que cette poire a été « dédiée par M. de Longueval *à sa bonne,* Louise. » Quoique j'aie lieu de penser que cette histoire, qui attribue à M. de Longueval un rôle un peu ridicule, soit partie primitivement d'Avranches, je dois la repousser énergiquement...... C'est bien Mme de Longueval qui avait le nom de *Louise* (je l'ai vérifié sur plusieurs actes), et à laquelle la poire a été réellement dédiée; et c'est également à l'abbé LeBerryais que la tradition constante et universelle du pays et une biographie locale, imprimée dès 1808, attribue cette dédicace..... Toutefois, ce n'est pas le nom déjà connu de *Louise-Bonne,* que le Berryais donna à la poire nouvelle, mais bien celui de *Bonne-Louise*.... C'est donc exclusivement sous ce dernier nom qu'il est désirable qu'elle soit désignée.... Si cette excellente poire a pu rester inconnue pendant un demi-siècle, cela tient à ce que nos modestes horticulteurs d'Avranches n'avaient alors que des établissements peu considérables et des relations peu étendues, surtout en France et principalement à Paris. Ils en avaient plutôt avec les îles du Jersey et du Guernesey, et même avec l'Angleterre. Ils y firent déjà des envois importants d'arbres fruitiers à la courte paix d'Amiens, en 1802, et surtout à partir de 1814..... Or, dès 1814, le nom de *Louise-Bonne* était plus employé dans Avranches que celui de *Bonne-Louise;* c'est donc sous ce nom de *Louise-Bonne* qu'elle aura été envoyée à Jersey et qu'elle sera revenue d'Angleterre à Paris avec l'indication erronée de Jersey pour son lieu d'origine..... Quant à la date de la découverte, pour laquelle on indique 1788, je suis persuadé qu'elle remonte vers 1780, puisque le poirier-mère était, en 1808, estimé avoir au moins quarante ans, et, en effet, son aspect seul en indique bien maintenant de quatre-vingt-dix à cent. Il remonterait donc vers 1770, et comme cette espèce se met promptement à fruit, il a dû en donner, au plus tard, en 1780. Cependant, ce ne peut être avant 1778, parce que c'est en cette année-là que M. de Longueval acheta sa propriété d'Avranches, et que c'est incontestablement chez lui que le fruit fut obtenu. » (*Revue horticole,* juillet 1861, pp. 282, 283.)

En conséquence, j'ai donc cru devoir adopter la dénomination *Bonne Louise d'Avranches,* 1° parce qu'elle est la plus ancienne; 2° parce que, en rappelant l'erreur commise, elle ne permettra plus d'y retomber.

Duchesse d'Angoulême.

Synonymes. — Duchesse; Poire des Eparonnais; Poire de Pézénas.

1re SÉRIE. — N° 4.



Fruit. — Gros, souvent très-gros, ventru, parfois pyramidal, mais toujours tronqué aux deux extrémités, à surface très-bosselée.

Peau. — Epaisse, rugueuse, verte, fortement pointillée de gris fauve et chargée de taches de même couleur, s'éclaircissant en jaune à la maturité avec des taches rouille, quelquefois lavée de rouge du côté du soleil.

Œil. — Petit, à divisions courtes, inégales, fauves, souvent caduques, placé dans une cavité large et profonde, mais très-accidentée.

Queue. — Forte, assez courte, de couleur claire, placée assez régulièrement dans une cavité formée de bosselettes, quelquefois aussi en tête du fruit sur une gibbosité assez prononcée.

Chair. — Blanche, grosse, fondante, peu tassée; eau très-abondante, plus ou moins sucrée et parfumée, selon le terrain.

Maturité. — Cette belle poire mûrit ordinairement en octobre et en novembre; mais souvent elle commencera dès le mois de septembre, comme aussi, avec des soins, elle se prolongera pendant le mois de décembre; elle se comporte, d'ailleurs, fort bien au fruitier.

Origine. — La Duchesse d'Angoulème a été trouvée près Châteauneuf (Maine-et-Loire), sur le domaine des Eparonnais, appartenant à M. le comte d'Armaillé.

Arbre. —Vigoureux, très-fertile; rameaux dressés, d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre, d'un brun fauve parfois rougeâtre du côté du soleil; yeux longs, aigus, cotonneux, à supports saillants; feuilles d'un vert clair, larges, entières ou seulement dentées vers le sommet. Caractère général et distinctif: teinte blonde dans le bois et dans le feuillage; yeux et surtout boutons à fruits allongés, cotonneux, d'un aspect jaunâtre.

Culture. — Ce poirier se plaît sur cognassier et sur franc; il se prête à toutes les formes et se montre toujours également fertile. Le fruit, cependant, est trop gros pour songer à l'élever à haute tige, si ce n'est dans une position bien abritée du vent. Lors donc que vous voudrez planter cette variété, ce n'est pas tant le sujet et la forme qui devront vous préoccuper que la nature du terrain qui doit la recevoir. Le fruit, pour acquérir toutes ses qualités, demande un sol sec et, s'il se peut, calcaire; il sera excellent encore dans un sol granitique, pourvu que celui-ci soit léger et bien écoulé; dans un terrain argileux, froid, trop riche en humus ou trop souvent fumé, les fruits atteindront un volume plus considérable; mais ils seront spongieux et resteront sans saveur.

Pour revenir moins souvent sur les mêmes détails, je généraliserai la remarque qui précède et je dirai :—Tous les fruits à très-gros volume demandent, pour acquérir toutes leurs qualités, à être plantés dans un terrain plutôt sec qu'humide, de fertilité moyenne plutôt que trop riche.

Comme taille, on devra, pour la pyramide et pour la palmette, fortifier d'abord les branches de charpente inférieures. Dans cette variété plus que dans toute autre, les branches du bas tendent constamment à s'affaiblir.

L'arbre formé, la taille doit être courte, pour prévenir l'épuisement que provoquerait incontestablement une production surabondante. On veillera, par les procédés que nous indiquerons plus tard, à tenir les boutons à fruit rapprochés des branches de charpente ; ils ont une tendance marquée à s'en éloigner.

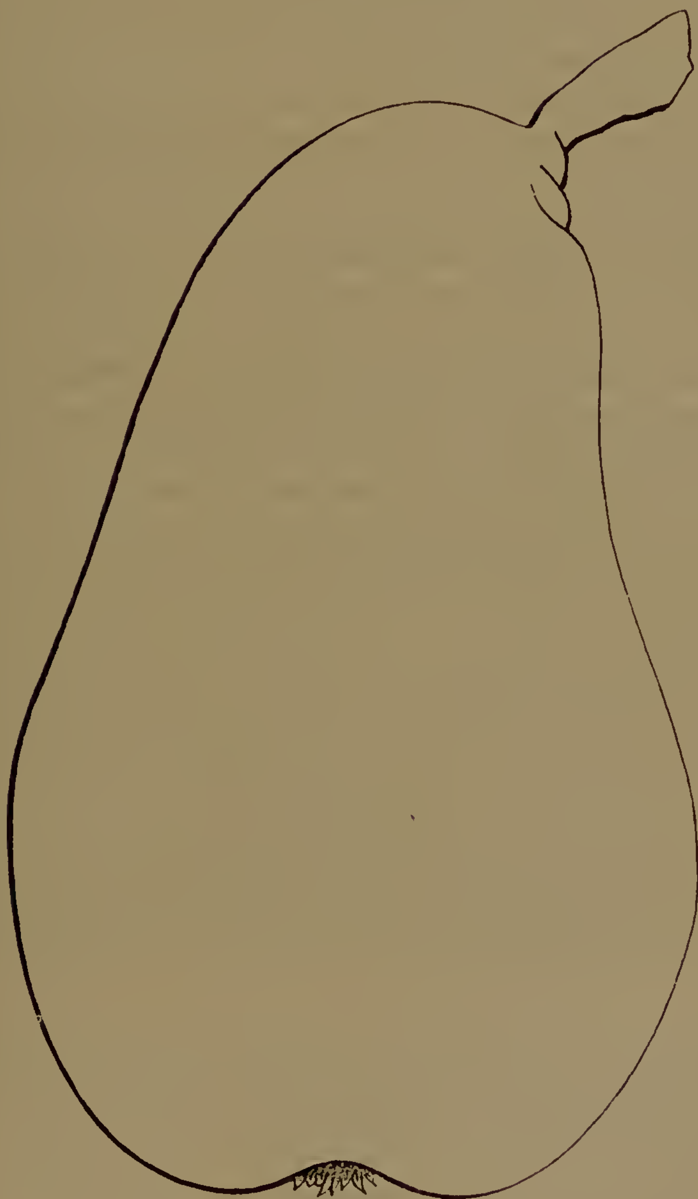
Dissertation. — La suppression de quelques racines est incontestablement un moyen énergique mais assuré de réduire la vigueur excessive d'un arbre, et, par contre, de provoquer la formation des boutons à fruits. Pour prouver ce point, les professeurs d'arboriculture ne manquent pas de donner en exemple le pied-mère de la Duchesse d'Angoulème : l'arbre avait crû spontanément sur la ferme des Eparonnais ; depuis de longues années il était stérile ; las d'attendre, le jardinier prend la résolution de l'abattre. Déjà la cognée a fortement endommagé les racines lorsqu'il se ravise ; il comble la tranchée et, l'année suivante, l'arbre mutilé se couvre de fruits. Lors de la maturité de ceux-ci, un pépiniériste intelligent d'Angers, M. Audusson père, peut les apprécier; il multiplie la variété et, vers 1820, il obtient d'une auguste princesse l'autorisation de la baptiser Duchesse d'Angoulème.

Par sa fertilité, par sa beauté, par sa qualité et par sa longue conservation, la Duchesse d'Angoulème se classe naturellement parmi les fruits les plus avantageux ; dans l'ouest de la France, elle fait l'objet d'un commerce assez considérable avec l'Angleterre.

Beurré Clairgeau.

Synonymes. — Clairgeau (Decaisne, *Jard. fruit. du Muséum*); Clairgeau de Nantes (*Idem*).

1re SÉRIE. — N° 5.



Fruit. — Gros et très-gros, pyramidal ou en forme de calebasse, voûté près de la queue, surface assez unie.

Peau. — Lisse, fine, brillante, d'un jaune terne, pointillée de roux-fauve, avec de nombreuses taches de même couleur, surtout vers la queue ; s'éclairant à la maturité des plus riches couleurs en jaune et en vermillon.

Œil. — Ouvert, assez grand, à cinq divisions brunes, légèrement cotonneuses, peu enfoncé dans une cavité régulière.

Queue. — Très-courte, grosse, habituellement charnue, souvent plissée, d'un brun mélangé de roux et de verdâtre, implantée à fleur de fruit, mais de côté.

Chair. — Blanche, demi-fine, fondante ; eau abondante, acidulée, plus ou moins sucrée et aromatisée suivant le sol, le climat et la saison.

Maturité. — Depuis octobre jusqu'à la fin de décembre.

Origine. — Obtenue, vers 1838, par Pierre Clairgeau, jardinier à Nantes. Premier rapport en 1848.

Arbre. — Pyramidal, de vigueur moyenne, excessivement fertile; rameaux gros, courts, d'un jaune-rougeâtre, à larges lenticelles grises; yeux pointus, allongés, coniques, à écailles lâches ; feuilles épaisses, ovales, d'un vert jaunâtre, portées sur des pétioles raides et gros. Caractères distinctifs : branches et rameaux bien dressés; feuillage large, épais et nourri.

Culture. — Le Beurré Clairgeau prend peu de développement sur cognassier ; il s'épuise d'autant plus vite qu'il se met plus promptement à fruit sur ce sujet, qui ne convient, par conséquent, que pour les petites formes; sur franc, il forme de belles pyramides, mais il faut ouvrir ses branches naturellement trop verticales ; il réussit également très-bien en palmette, soit en espalier, soit en contre-espalier. La taille doit être courte et il faut être sobre de pincements et de cassements. Pour la qualité du fruit, cette variété réclame les mêmes terrains que la Duchesse d'Angoulême. Le sol doit être encore plus léger ; une exposition abritée du vent, au levant ou au couchant, lui convient particulièrement.

Dissertation. — On m'a blâmé, lors de la publication des *Quarante poires*, d'avoir admis le Beurré Clairgeau dans la première série ; cependant, après mûre réflexion, je me suis décidé à lui maintenir encore aujourd'hui le même rang. Pour me justifier, je dois donc faire passer sous vos yeux le bilan de cette variété. Je commencerai par le passif, c'est-à-dire, par les défauts.

Le Beurré Clairgeau reste faible et s'épuise vite sur cognassier ; dans certaines localités et, surtout dans certains terrains, le

fruit manque de saveur et de parfum ; alors même que le climat et le sol lui conviennent, une saison froide, des pluies persistantes, altèrent plus ou moins la qualité.

En regard, l'arbre pousse bien sur franc ; il prend naturellement une jolie forme ; le bois reste sain ; le fruit est rarement véreux ; la variété est prodigieusement fertile ; les fruits sont beaux, décorés des plus riches couleurs ; leur belle apparence les fait rechercher sur les marchés ; ils se conservent parfaitement au fruitier sans se tacher et sans blettir ; la qualité est ordinairement bonne, parfois excellente.

Donc, si nous établissons la balance, l'actif l'emportera de beaucoup sur le passif. Il va sans dire, toutefois, que ceux qui se trouveront placés dans des conditions défavorables à cette poire devront la remplacer par une variété correspondante, prise dans les séries suivantes : *Triomphe de Jodoigne* ou *Nec plus Meuris*, par exemple.

Je dois ajouter que le Beurré Clairgeau convient surtout aux provinces méridionales de la France. A Perpignan, notamment, il produit, non-seulement des fruits superbes et excellents, mais encore il se maintient et prospère sur le cognassier.

Il faut attendre, pour consommer cette poire, qu'elle ait acquis sa complète maturité ; sa chair n'acquiert tout son parfum et n'est tout à fait fondante qu'alors.

Beurré Diel.

Synonymes. — Beurré magnifique ; Beurré incomparable ; Beurré royal ; Beurré des Trois-Tours. — Dry-Toren (Bivort) ; Diel ; Dillen d'hiver ; Gros-Dillen ; Dorothée royale ; Grosse Dorothée ; Graciole d'hiver ; Guillaume de Nassau ; Poire d'horticulture.

Fruit. — Gros et très-gros, turbiné, ventru, bosselé, presque aussi large que haut, avec une face habituellement proéminente.

Peau. — Rude, verte, abondamment ponctuée de brun sur toute la surface, ombrée de fauve surtout vers l'œil et vers la queue, passant au jaune prononcé à la maturité.

Œil. — Assez grand, ouvert, à divisions brunes, longues et fortes, placé dans une cavité moyenne en largeur et en profondeur.

Queue. — Grosse, assez courte, ligneuse, arquée, d'un brun roux, insérée obliquement dans une cavité assez profonde, habituellement régulière, parfois plissée.

Chair. — Blanche, demi-fine, demi-fondante, beurrée; eau abondante, acidulée, sucrée, plus ou moins aromatisée.

Maturité. — De la fin d'octobre à la fin de décembre; cette variété se conserve très-bien au fruitier.

1re SÉRIE. — N° 6.



Origine. — Trouvée à la ferme des Trois-Tours, près de Vilvorde (Belgique), par M. Meuris, jardinier en chef de Van Mons, dédiée par celui-ci au professeur allemand Diel.

Arbre. — Fort et vigoureux, fertile ; rameaux gros, de longueur moyenne, divergents, d'un brun roux ou gris avec de larges lenticelles ; yeux gros, ovoïdes, pointus, écartés du rameau ; feuilles grandes, ovales, épaisses et raides, d'un vert foncé, finement dentées ; aspect général : grande vigueur, feuillage ample et large, d'un vert prononcé.

Culture. — On greffe indifféremment le Beurré Diel sur Cognassier et sur Franc ; il sera même plus fertile sur le premier. Lorsque votre terrain sera favorable au Cognassier, vous devrez donc préférer ce sujet pour toutes les formes soumises à la taille. Vous pourrez conduire vos arbres en cordons, en pyramides, en palmettes, soit à l'espalier, soit au contre-espalier. Vos pyramides ne seront jamais bien régulières, à moins toutefois que vous ne dirigiez les branches de charpente et leur prolongement à l'aide de baguettes ; le bois contourné du Beurré Diel convient donc mieux aux formes assujetties qu'aux formes libres ; au reste, à l'espalier et au contre-espalier le fruit aura plus d'air et plus de soleil, il n'en sera que meilleur. Un sol un peu riche, frais sans être humide, l'exposition du levant ou du midi, présentent les conditions les plus favorables à la variété.

Dissertation. — C'est sans hésitation que je place cette belle Poire dans la première série ; cependant, je dois reconnaître qu'elle ne possède ni la finesse de chair ni la délicatesse de parfum de certaines variétés plus petites. Le Beurré Diel est certainement toujours bon, mais, comme tous les très-gros fruits, avec des gradations en plus ou en moins. Je ne puis donc adopter sans réserve les appréciations trop exclusives du Congrès pomologique : « Chair fondante, beurrée, abondamment pourvue d'eau, sucrée, vineuse et délicieusement parfumée, excellente. » Je ne saurais non plus être aussi affirmatif que M. André Leroy : « Eau abondante, sucrée, vineuse, aigrelette, pourvue d'un délicieux arôme. » Saveur et arôme ont toujours été variables chez moi suivant l'année et suivant les conditions de culture ; l'un et l'autre seront plus développés après une année chaude, en espalier ou en contre-espalier, et sur des arbres déjà d'un certain âge. Cette dernière remarque est vraie pour un certain nombre de variétés, mais surtout pour celle-ci. Tout en reconnaissant le mérite de chaque variété, je tiens à rester réservé dans la forme laudative, précisément pour indiquer les nuances. Si j'adoptais, pour le Beurré Diel, les appréciations du Congrès pomologique, quels termes pourrais-je trouver pour le Passe-Colmar ! Parmi les sy-

nonymes du Beurré Diel, la publication du Congrès place *Poire Melon, Melon de Knoop's, Fourcroy ;* M. André Leroy (*Dict. de pom.*, t. 1, p. 351) conteste cette synonymie qui constitue, pour lui, une triple méprise. N'étant pas à même de me prononcer, je me suis abstenu de porter les trois dénominations parmi les synonymes du Beurré Diel. J'en agirai ainsi à l'avenir et je vous ferai observer, une fois pour toutes, que ces petites contestations sont pour nous de peu d'importance, puisque nous ne devons nous occuper que des meilleures variétés.

Beurré d'Hardenpont.

Synonymes. — Beurré d'Arenberg (en France, André Leroy, *D. de P.*) ; Beurré d'Hardenpont d'hiver (Van Mons) ; Gloux-morceau (Parmentier) ; Glout-morceau (Lindley) ; Goulu-morceau (Decaisne) ; Glou-morceau de Cambron (*Soc. V. M.*) ; Beurré de Kent (*Ann. de P. B.*) ; Beurré d'Hardenpont de Cambron (d'Albret).

Fruit. — Gros ou assez gros, oblong, ventru, côtelé ou bosselé, assez semblable pour la forme au Coing de Portugal.

Peau. — Fine, lisse, grasse, d'un vert tendre un peu blanchâtre, finement ponctuée de points gris-brun, ombrée de rouille vers les extrémités, passant au jaune clair à la maturité.

Œil. — Moyen, à divisions longues, irrégulières, jaunâtres, devenant brunes en se desséchant, placé dans une cavité étroite et profonde formée de côtes et de bosselettes.

Queue. — Assez forte, de longueur moyenne, ligneuse, arquée, d'un roux clair, enfoncée dans une cavité étroite, irrégulièrement côtelée.

Chair. — Blanche, très-fine, très-serrée et par conséquent très-froide à l'arrière-saison, beurrée, fondante ; eau abondante, acidulée, sucrée, finement parfumée.

Maturité. — De novembre à la fin de janvier ; cet excellent fruit se comporte bien au fruitier, il se conserve mûr longtemps sans blettir.

Origine. — Obtenue, vers 1759, par l'abbé d'Hardenpont.

Arbre. — Vigoureux, rustique, d'une fertilité modérée, mais satisfaisante ; rameaux nombreux, assez gros, érigés, d'un gris-cendré, semés de petites lenticelles blanchâtres ; yeux moyens,

coniques, généralement appliqués, de couleur marron; feuilles grandes, étoffées, contournées, frangées par les bords, d'un beau vert; aspect général : bois cendré, feuillage bien ondulé.

1re SÉRIE. — N° 7.



Culture. — Cette variété réussit aussi bien sur Cognassier que sur Franc ; elle se prête à toutes les formes ; sa végétation régulière et son bois dressé conviennent particulièrement à la pyramide. Il faut tailler long pendant les premières années et pratiquer des pincements suivis. Le Beurré d'Hardenpont est sujet à perdre une portion de ses fruits déjà noués et même à mi-grosseur. Ce défaut est surtout sensible dans les terrains froids, trop riches ou humides ; il s'atténue considérablement, au contraire, dans les sols

chauds, légers, granitiques ou argilo-siliceux qui conviennent particulièrement à la variété. Dans les expositions froides, trop ombragées ou situées au nord, le fruit conserve de l'acidité, quelquefois même un peu d'âpreté ; il acquiert toutes ses qualités dans les positions ouvertes, au levant ou au midi, et surtout à l'espalier.

Dissertation. — Cet excellent fruit est encore aujourd'hui plus connu en France sous le nom de Beurré d'Arenberg que sous celui de Beurré d'Hardenpont. D'un autre côté, M. Decaisne a cru devoir le décrire sous celui de Goulu-morceau. Je vous dois donc quelques explications sur ces diverses dénominations, ne fût-ce que pour justifier celle que j'ai cru devoir adopter. Van Mons, en rappelant l'origine de cette Poire, constate que le premier nom qui lui a été appliqué a été celui de l'obtenteur, *Beurré d'Hardenpont d'hiver.* Dans la pratique, et pour abréger, on a supprimé le dernier mot et l'on a dit simplement *Beurré d'Hardenpont.* Cette variété resta longtemps confinée en Belgique ; elle ne fut introduite en France que vers 1806, par Louis Noisette ; il rapporta ce fruit du château d'Arenberg, à Hervelé, près Louvain. Comme il lui avait été livré sans désignation de nom, il se crut autorisé à lui imposer celui de *Beurré d'Arenberg*. Le fruit était excellent, l'habile pépiniériste le multiplia beaucoup, et le nouveau nom se répandit en France en même temps que la variété.

Plus tard encore, la même Poire fut nommée en Flandre *Gloux-morceau ;* Parmentier, bourgmestre d'Enghien, l'expédia, vers 1820, sous ce nom, à la Société d'horticulture de Londres. Depuis, on a écrit *Glout-morceau, — Glou-morceau.* D'après les étymologistes, le mot *Gloux* ou *Glout* signifie *friand,* d'où l'on a fait *Goulu-morceau.* Je vous ai déjà dit que M. Decaisne a adopté cette dernière dénomination ; M. André Leroy s'en tient à celle de *Beurré d'Arenberg* comme étant la plus répandue. Pour moi, il m'a semblé préférable de rendre à César ce qui appartient à César, en restituant à la variété son premier nom qui est en même temps celui de l'obtenteur.

Passe-Colmar.

Synonymes. — Passe-Colmar doré, — épineux, — gris, — musqué, — nouveau, — souverain, — tardif, — vineux. Ananas d'hiver; Beurré d'Argenson; Beurré Chapmann; Cellite; Colmar Bonnet; Colmar d'Hardenpont; Gambier; Pressel ou Précel; Présent de Malines; Pucelle Condésienne (Decaisne, *Cong. Pomol.*).

1re SÉRIE. — N° 8.



Fruit. — Moyen ou assez gros, tantôt allongé et pyriforme, tantôt raccourci et turbiné, à surface très-bosselée.

Peau. — Fine, luisante, d'un vert tendre, parsemée de points bruns et marbrée de taches fauves, passant à la maturité au jaune vif et au roux doré, quelquefois éclairée en rouge du côté frappé par le soleil.

Œil. — Petit, profond, généralement irrégulier, à divisions brunes ou noires, placé dans une cavité légère, souvent entourée de côtes assez marquées.

Queue. — Grosse, de longueur moyenne, à fond brun éclairé de vert clair et de jaune, surmontée d'excroissances charnues, plantée un peu obliquement en tête du fruit.

Chair. — Un peu jaunâtre, fine, assez consistante quoique fondante; eau abondante, très-sucrée, vineuse et délicieusement parfumée.

Maturité. — Longue et successive, de novembre à la fin de janvier; se conserve très-bien sans blettir.

Origine. — Obtenue, vers 1758, par l'abbé d'Hardenpont.

Arbre. — D'une végétation un peu faible, très-fertile; rameaux assez gros, de moyenne longueur, dressés, verts; yeux gros, courts, marrons, s'écartant du rameau; feuilles longues, étroites, généralement lisses, planes et entières; aspect général : buissonneux, verdâtre dans le jeune bois, feuillage très-allongé, très-elliptique, porté par de longs pétioles blancs.

Culture. — Le Passe-Colmar se soude bien sur le Cognassier, mais, par le fait même de sa nature un peu délicate, il ne prend jamais un bien grand développement sur ce sujet. Il se prête d'ailleurs à toutes les formes et réussit à toutes les expositions. Sa plus grande exigence sera donc pour le terrain. Sur le Cognassier surtout, il réclame un sol riche, fertile, suffisamment frais; il végète peu dans ceux qui sont trop secs et trop pauvres, et il perd alors une portion de ses fruits avant maturité.

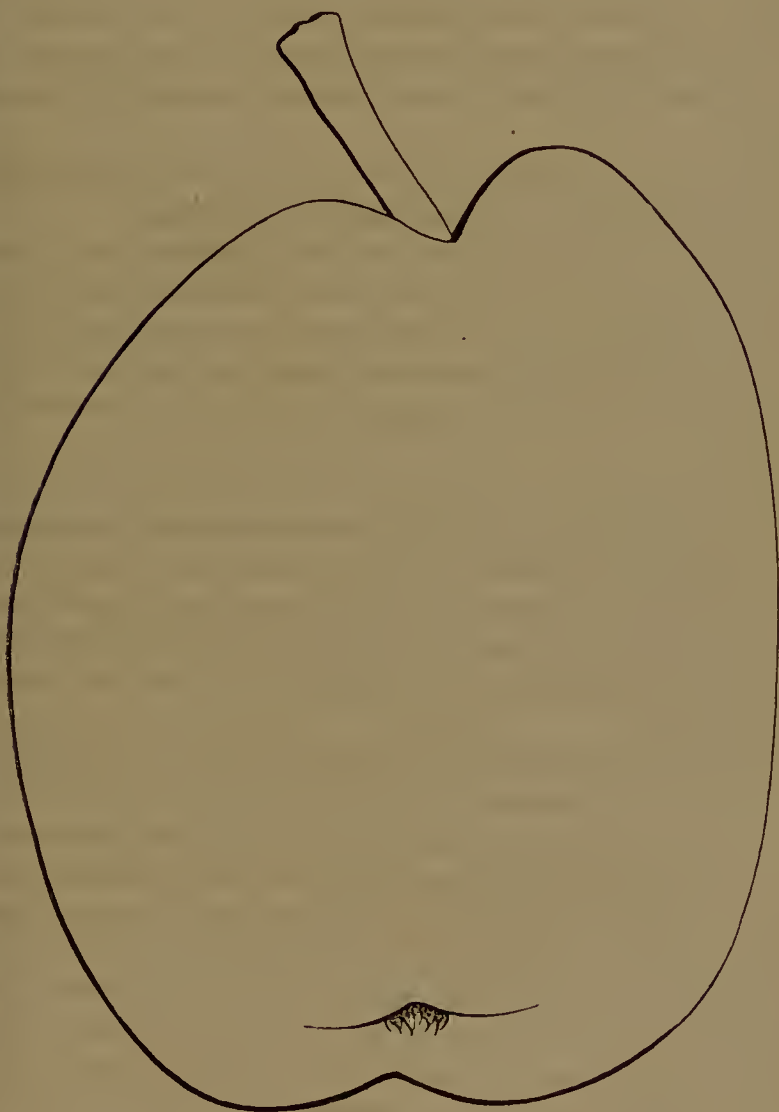
Dissertation. — Comme tous les très-bons fruits, le Passe-Colmar a été présenté sous bien des noms divers; je vous ai signalé les principaux, m'abstenant de rapporter ceux qui n'ont plus cours et qui, par conséquent, ne peuvent induire en erreur.

Cette variété, la plus parfaite entre toutes les Poires lorsqu'elle est prise dans de bonnes conditions, a été primitivement désignée par l'obtenteur, M. d'Hardenpont, sous le nom de *Colmar-épineux*.

Doyenné d'hiver.

Synonymes. — Bergamote de Pentecôte; Beurré d'Austerlitz; Beurré Roupp; Canning d'hiver; Doyenné de printemps; Dorothée royale; Du Pâtre; Merveille de la nature; Paddington; Pastorale d'hiver; Philippe d'hiver; Seigneur d'hiver (Decaisne, *Cong. Pomol.*); de Pentecôte (Decaisne, *J. F. du M.*); Easter Beurré (Robert Hogg, *The fruit Man.*).

1re SÉRIE. — N° 9.



Fruit. — Gros ou très-gros, ovoïde, irrégulier, renflé au centre, tronqué aux deux extrémités, fortement bosselé.

Peau. — Assez épaisse, d'abord d'un vert sombre, semée de points gris-brun, tachée de rouille surtout vers l'œil, passant au jaune herbacé à la maturité, souvent avec quelques reflets rougeâtres.

Œil. — Grand, demi-ouvert, à divisions longues, raides et verdâtres, placé dans une cavité assez profonde et irrégulière.

Queue. — Grosse, courte, ligneuse, très-renflée au point d'attache, d'un brun foncé, implantée profondément dans une cavité formée de plusieurs plis ou bosselettes, quelquefois surmontée d'un côté.

Chair. — Blanche, fine, fondante, même un peu beurrée, souvent avec quelques concrétions pierreuses au centre ; eau suffisante, sucrée, parfumée, mais surtout relevée d'un acidulé agréable.

Maturité. — Successive, pendant tout l'hiver, et même, avec des soins, pendant les premiers mois du printemps.

Origine. — Van Mons pense que cette variété a été obtenue dans le jardin des Jacobins de Louvain (Belgique) où, dit-il, le pied mère existait encore en 1825, sous le nom de *Pastorale*. Je dois ajouter que cette origine a été contestée, sans que l'on ait pu en indiquer une plus sûre. Toujours est-il que la variété est déjà ancienne.

Arbre. — Assez vigoureux, productif; rameaux un peu forts, dressés dans l'ensemble, coudés aux entre-nœuds, d'un vert prononcé à l'ombre, rougeâtres du côté du soleil; yeux gros, larges, courts, à supports saillants ; feuilles moyennes, épaisses, brillantes, repliées sur la nervure et arquées, d'un vert foncé. Aspect général : bien fourni en bois rougeâtre et en feuillage sombre à fortes nervures.

Culture. — On multiplie le Doyenné d'hiver sur Cognassier et sur Franc : sur Cognassier, vous le conduirez en cordon et en fuseau ; dans un sol profond, sain, fertile et naturellement un peu frais, vous obtiendrez encore d'assez belles pyramides, et vous pourrez le diriger en palmette à l'espalier ou au contre-espalier. Sur Franc, l'arbre prendra plus de développement ; mais, si vous tenez à obtenir des fruits abondants, sains et d'un beau volume, vous devrez encore le planter dans une terre de bonne qualité. Dans les terrains trop chauds, secs et maigres, l'arbre sur Cognassier s'épuisera vite ; il ne tardera pas, même sur Franc, à languir et à se chloroser ; et, dans l'un comme dans l'autre cas, il perdra une portion de ses fruits à mi-grosseur ; ceux qui résis-

teront seront petits, déformés, pierreux, souvent même crevassés. L'espalier, au levant ou au couchant, est particulièrement favorable à cette variété.

Dissertation. — Comme fruit et dans de bonnes conditions, le Doyenné d'hiver joint à une excellente qualité, un fort volume, un bel aspect ; il se conserve bien et mûrit successivement pendant tout l'hiver : tous ces avantages le font rechercher, et, jusqu'à présent aucune poire fondante n'obtient sur le marché des prix aussi élevés. Malheureusement, l'arbre de ce fruit précieux laisse déjà apercevoir les premiers symptômes de la caducité. J'ai déjà reçu de nombreuses doléances à ce sujet : chaque jour, cette variété devient plus difficile pour le terrain, pour le climat et pour l'exposition ; ceux même qui ne croient pas au vieillissement des variétés, sont bien obligés de convenir des difficultés qu'offre déjà sa culture : pour moi, il est indubitable que ces difficultés ne feront que s'accroître dans l'avenir. En attendant, voici comment s'exprime M. Mas : « Le bois (du Doyenné d'hiver) reste sain assez généralement partout, mais il n'en est pas de même de son fruit. Si le climat ou l'année sont humides, il se couvre de taches noirâtres, sorte de végétation cryptogamique, qui deviennent des foyers d'une pourriture anticipée. Si le sol est froid et la somme de chaleur de la saison insuffisante, sa chair ne s'achève pas complétement et, rentré au fruitier avec une belle apparence, il ne tarde pas à se flétrir, à se dessécher, et devient impropre à la consommation. Aussi, je me suis décidé, à Bourg, à ne plus cultiver cette variété qu'à l'abri du mur, à l'exposition de l'est ou de l'ouest; une exposition trop chaude nuirait à sa végétation et à la faculté de longue conservation qui complète le mérite hors ligne de son fruit. Ces précautions doivent cesser dans les localités privilégiées, surtout dans les pays de côteaux où toutes ses qualités se développent facilement. » (*Le Verger*, Poires d'hiver, n° 28, page 43.)

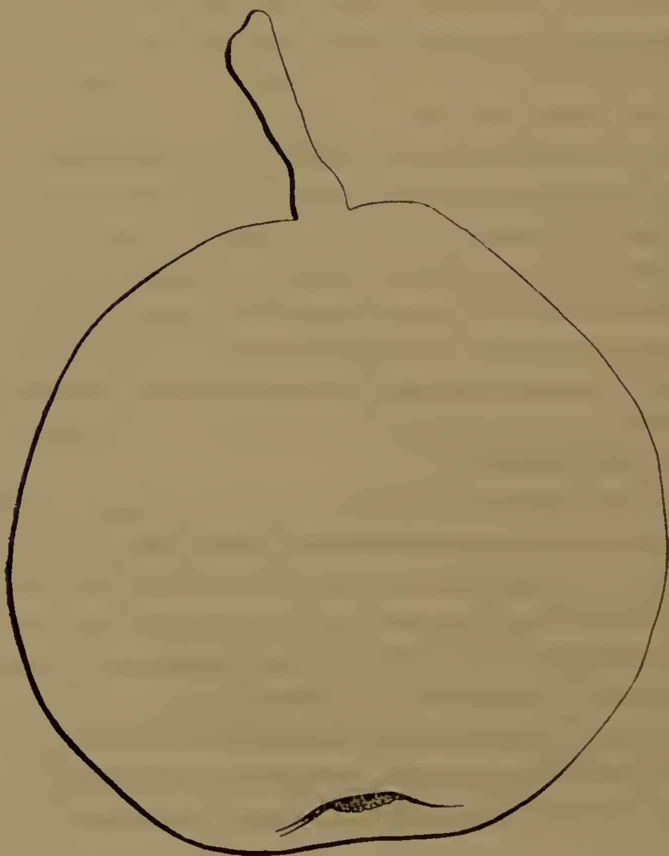
M. Charles Baltet, 4e édition des *Bonnes poires*, dit de son côté : « Dans beaucoup de localités, le fruit se tavelle et se crevasse; on y remédie par les projections de fleur de soufre au premier âge du fruit, quand la fleur tombe, ou par l'abri de l'arbre en espalier. » Je crois plus à l'efficacité du second procédé qu'à celle du premier. M. Baltet ajoute : « Cueillir tard dans l'intérêt de la conservation et de la qualité du fruit. » Dans l'intérêt de la qualité, oui ; dans celui de la conservation, non. Je maintiens entières les appréciations que j'ai émises, au sujet de

cette variété, dans les 40 *Poires* : « Plus les fruits seront cueillis de bonne heure à l'automne, plus ils se conserveront tard ; mais l'on s'expose à les voir se flétrir sans mûrir, si on les a cueillis trop tôt; plus ils seront, au contraire, cueillis tardivement, plus vite ils mûriront; mais, par compensation, ils seront meilleurs. Il est impossible de fixer, pour la cueillette, une époque déterminée, elle varie chaque année, suivant la saison; la pratique seule et l'observation peuvent servir de guide. Pour prolonger la jouissance des fruits, il sera toujours avantageux de les cueillir en plusieurs fois, trois, par exemple, dans un intervalle de dix à douze jours. Cette observation s'applique à tous les fruits d'hiver; je n'y reviendrai pas. »

Bergamotte Esperen.

Synonyme. — Esperen (Decaisne, *Jard. fruit. du Mus.*).

1re SÉRIE. — N° 10.



Fruit. — Moyen, parfois gros, arrondi, déprimé à la base, bosselé, surtout vers la queue.

Peau. — Epaisse, rude, d'un vert herbacé, passant au jaune prononcé à la maturité, mouchetée de nombreux points bruns avec des taches fauves, quelquefois fouettée de rouge obscur du côté du soleil.

Œil. — Moyen, ouvert, à divisions brunes et courtes, parfois caduques, placé dans une cavité assez régulière.

Queue. — De longueur moyenne, forte, ligneuse, brune, habituellement droite et terminant assez exactement le fruit, quelquefois dans une petite cavité assez régulière ou légèrement surmontée par un pli et alors un peu oblique.

Chair. — Jaunâtre, fine, fondante; eau sucrée relevée, richement parfumée.

Maturité. — Tout l'hiver, jusqu'en mai, très-bonne et très-longue conservation.

Origine. — Obtenue en Belgique, par le major Esperen, vers 1830.

Arbre. — Très-vigoureux, rustique, très-fertile avec une bonne direction, sujet à l'alternat lorsqu'il est abandonné à lui-même; rameaux nombreux, longs, plus minces que forts, dressés, d'un brun jaunâtre; yeux moyens, courts, arrondis, écartés du rameau, souvent portés sur un éperon; feuilles moyennes, allongées, luisantes, ondulées, d'un vert tendre; aspect général: très-fourni en rameaux anticipés brun jaunâtre et en feuillage allongé d'un vert clair.

Culture. — La Bergamotte Esperen prospère sur Cognassier et sur Franc; vous choisirez le premier sujet pour toutes les formes soumises à la taille; vous réserverez le second pour le plein vent. Vous obtiendrez sur Cognassier une vigueur bien suffisante et vos arbres se mettront plus promptement à fruit; vous aurez même, les premières années, un excès de bois. Vous allongerez donc la taille des prolongements; vous pincerez régulièrement les rameaux à fruit et aussi les bourgeons anticipés qui naîtront abondamment. Dans le jardin, la variété se ploiera à toutes les formes; dans le verger, et sur Franc, elle formera un arbre vigoureux et productif, particulièrement propre aux contrées chaudes.

Naturellement rustique, la Bergamotte Esperen végétera convenablement même dans les sols médiocres et pauvres; mais les fruits seront petits; or, dans cette variété, plus que dans toute

autre et même contrairement à bien d'autres, la qualité du fruit est toujours en raison de son développement; or, pour obtenir celui-ci, il faut un terrain naturellement fertile, tout en étant léger et chaud : les terres fortes, humides, glaiseuses, trop richement fumées ou fumées avec des engrais non décomposés, ne conviennent pas à cette variété; l'arbre y souffre, le fruit n'acquiert pas de saveur, et presque toujours, d'ailleurs, il flétrit sans pouvoir arriver à maturité.

Dissertation. — Je n'ai rien à ajouter à ce que je viens de vous dire, car tous les auteurs sont d'accord sur le mérite hors-ligne de ce fruit, qui constitue pour moi la meilleure Poire d'hiver.



SIXIÈME ENTRETIEN.

DEUXIÈME SÉRIE.

Brandywine.

Fruit. — Moyen ou assez gros, habituellement d'un volume supérieur à celui de la figure, courtement pyriforme, parfois turbiné, aplati vers l'œil, très-atténué vers la queue, surface unie dans le pourtour.

Peau. — Epaisse, un peu rude, d'un vert clair, couverte surtout vers les extrémités d'un épais réseau de gris fauve, d'un brun rougeâtre avec des points cendrés du côté du soleil; à la maturité, le fond s'éclaircit en jaune pâle, le réseau en fauve clair.

Œil. — Petit, mi-ouvert, à divisions petites, étroites, d'un vert brun à la base, d'un gris cendré au sommet, parfois caduques, placé dans une cavité peu profonde, régulière, légèrement plissée et évasée.

Queue. — Assez forte, de longueur moyenne, avec des pro-

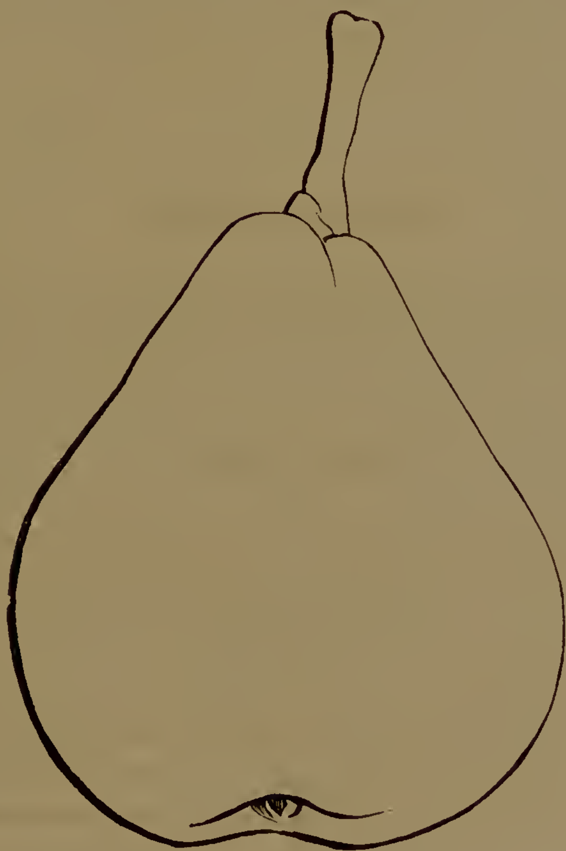
tubérances charnues à la base, renflée au point d'attache, d'un brun assez foncé semé de petits points gris, terminant assez exactement le fruit, mais habituellement surmontée et jetée un peu de côté.

Chair. — Blanche, assez fine, beurrée, fondante ; eau abondante, sucrée, relevée d'un parfum léger et agréable.

Maturité. — Juillet et premiers jours d'août, se maintenant bien sans blettir.

Origine. — Trouvé, d'après les auteurs américains, sur les bords de la rivière Brandywine, dans le comté de Delaware (Pensylvanie) ; le premier rapport date de 1820.

2e SÉRIE. — N° 1.



Arbre. — Vigoureux, pyramidal, très-fertile ; rameaux allongés, dressés, jaunâtres ; yeux gros, courts, épais, légèrement cotonneux ; feuilles petites, longues, étroites, d'un joli vert ; aspect général : forme bien pyramidale.

Culture. — Cette variété se développe bien sur Cognassier et

sur Franc ; elle se prête à toutes les formes, et, quoique le fruit mérite bien la culture dans nos jardins, elle sera surtout avantageuse pour former des hautes tiges dans nos vergers.

Dissertation. — Nous devons à l'Amérique cette bonne Poire d'été ; lorsque j'ai publié les 40 *Poires* je ne la connaissais pas encore ; aujourd'hui je n'hésite pas à vous en conseiller la culture, et je la classe en tête de notre deuxième série. La Brandywine peut rivaliser même avec le beurré Giffart ; si, comme fruit, elle n'a pas toute la finesse de celui-ci, l'arbre est incontestablement plus vigoureux ; en tout cas, elle est préférable à tous égards à l'Epargne dont elle vient prendre la place ; le fruit est meilleur, l'arbre est tout aussi fertile ; comme celui de l'Epargne, il est vigoureux et il a sur le premier l'avantage d'être plus nouveau, par conséquent plus sain ; d'après notre conviction sur le vieillissement des variétés, il a donc plus d'avenir.

Beurré superfin.

Fruit. — Moyen ou gros, plus gros habituellement que celui de la figure dont la forme est d'ailleurs très-exacte, trapu, ventru, ovoïde ; surface unie du côté de l'œil, bosselée vers la queue.

Peau. — Fine, lisse, douce, d'abord d'un vert brillant, passant à la maturité au jaune vif, parfois lavée de rouge brun un peu terne du côté du soleil, semée de points gris brun assez gros du côté de l'ombre ; plus fins du côté éclairé, avec des taches rouille autour de la cavité de l'œil et quelquefois vers la queue.

Œil. — Moyen, ouvert ou mi-fermé, à divisions verdâtres, placé dans une cavité de profondeur moyenne, bien évasée.

Queue. — Grosse, courte, ligneuse, à base charnue, brune avec des points gris, plantée de côté et accompagnée de gibbosités et plis irréguliers, terminant d'ailleurs exactement le fruit.

Chair. — Blanche, fine, fondante ; eau abondante, très-parfumée et relevée d'un acidulé fort agréable.

Maturité. — Fin août et courant septembre, successive.

Origine. — Obtenu par M. Goubault, pépiniériste à Mille-Pieds, près d'Angers (Maine-et-Loire) ; semis 1837 ; premier rapport, 1844.

Arbre. — Vigoureux, d'une fertilité satisfaisante ; rameaux

moyens, assez longs, coudés aux entre-nœuds, à direction érigée, d'un vert jaunâtre; yeux moyens, coniques, écartés du rameau; feuilles assez grandes, en partie larges et ovales, en partie étroites et lancéolées, à peu près planes, finement et régulièrement dentées. Aspect général : bien fourni en bois et en feuillage, un peu blond.

2e SÉRIE. — N° 2.



Culture. — Cette excellente variété réussit sur Cognassier et sur Franc; elle est assez promptement et assez régulièrement fertile sur le premier sujet; si l'arbre est planté dans une terre franche et un peu fraîche, il fournira assez de bois pour se prêter à toutes les grandes formes.

Sur Franc, pour provoquer la naissance des productions fruitières, vous allongerez la taille, tout en fortifiant les membres inférieurs; le pincement ne sera pas trop sévère, pendant les premières années surtout.

Pour la haute tige, vous choisirez une position abritée, une exposition inclinée vers le nord plutôt que vers le midi ; le fruit se détache facilement et l'arbre redoute la trop grande chaleur.

Dissertation. — Il n'est jamais trop tard pour avouer un tort, pour réparer une erreur ; je restitue donc aujourd'hui, au Beurré superfin, la place qui lui appartient.

Lors de la publication des 40 *Poires*, je connaissais ce fruit et j'avais pu apprécier sa qualité ; mais mes arbres étaient alors jeunes et très-vigoureux ; dans ces conditions, la variété m'avait paru peu fertile. Depuis, mes arbres se sont formés, j'ai reconnu que, avec le temps et sous une bonne direction, la production était très-satisfaisante, sans toutefois offrir rien d'exceptionnel.

Quant au beurré Goubault, dont le Beurré superfin vient prendre la place, je maintiens tout ce que j'ai dit de l'excellente qualité du fruit ; mais comme, en définitive, celui-ci est petit et que l'arbre me paraît surtout propre au plein vent, je le décrirai dans la série des fruits d'été et je vous conseillerai alors de l'élever à haute tige pour le placer dans le verger.

Dans les environs de Grenoble, nous jouissons du Beurré superfin dès la fin du mois d'août et la maturité se poursuit pendant la première moitié du mois de septembre ; dans le nord et dans le nord-ouest de la France, elle arrive beaucoup plus tard, dit-on, et le fruit se conserve jusqu'en octobre. En tout cas, pour prolonger la durée de cette excellente variété, il sera toujours avantageux de l'entre-cueillir.

Bonne d'Ezée.

Synonymes. — Belle et Bonne d'Ezée ; Bonne des Zées (Bivort) ; Bonne des Haies (Liron d'Airolles, *Liste syn.*) ; Belle excellente (Decaisne, *Jard. fruit., du Mus.*).

Fruit. — Gros ou assez gros, allongé, renflé dans le milieu, obtus aux deux extrémités en forme de tonneau.

Peau. — Epaisse, d'un vert clair un peu jaunâtre, parsemée de points gris et de taches gris fauve vers le calice, d'abord un peu rugueuse, onctueuse à l'époque de la maturité, passant alors au jaune pâle.

Œil. — Moyen, ouvert, régulier, à cinq divisions grises, assez fortes, quelquefois caduques, placé dans une cavité peu profonde et assez régulière.

2e SÉRIE. — N° 3.



Queue. — Forte, de longueur moyenne, charnue ou noueuse, d'un brun roux, souvent éclairée en jaune à la base, implantée obliquement dans une dépression peu régulière, habituellement surmontée d'un côté.

Chair. — Blanche, fine, fondante, peu tassée; eau très-

abondante, bien sucrée, pourvue d'un parfum léger, mais fort agréable.

Maturité. — Commencement et courant de septembre, successive ; le fruit blettit difficilement.

Origine. — Trouvée, en 1838, par M. Dupuy-Jamain père, dans la commune d'Ezée, près Loches (Indre-et-Loire), et propagée par M. Dupuy-Jamain fils, pépiniériste à Paris.

Arbre. — De vigueur modérée, d'une grande fertilité; rameaux nombreux, peu forts, courts, d'un brun verdâtre; yeux petits, allongés, pointus, écartés du rameau par leur sommet et rapprochés entre eux; feuilles de grandeur moyenne, ovales ou elliptiques, pendantes, pliées en gouttière, d'un vert pâle, un peu jaunâtre. Aspect général : ramassé, rameaux et feuillage abondants.

Culture. — On multiplie la Bonne d'Ezée sur Cognassier et sur Franc; elle prospère sur le premier et donne des fruits abondants; mais, comme toutes les variétés très-fertiles, la végétation ne tarde pas à se ralentir. Le Cognassier est donc excellent pour les petites formes, auxquelles la variété se prête fort bien du reste. Pour obtenir sur ce sujet des formes à grand développement, vous devrez confier vos arbres à un sol riche et frais, leur appliquer une taille annuelle un peu courte et limiter la production du fruit; mais il sera toujours préférable, dans ce cas, d'adopter des sujets greffés sur Franc, en évitant encore le terrains trop secs et les expositions trop chaudes; sous ces deux influences, l'arbre se gerce et prend le chancre; le fruit devient noueux et se crevasse.

Dissertation. — La Bonne d'Ezée est une excellente poire, avantageuse par sa grande fertilité : cela est incontestable ; mais vous ne devrez pas perdre de vue que, pour conserver ces avantages, l'arbre exige quelques soins spéciaux. Vour vous souviendrez, en particulier, qu'il réclame une bonne terre un peu fraîche et une exposition tempérée; si vous ne pouvez pas le placer dans ces conditions, mieux vaut adopter une variété plus rustique.

Seigneur (Esperen).

Synonymes. — Bergamotte fiévée; Bergamotte lucrative; Beurré lucratif; Belle lucrative; Grésilier, fondante d'automne; Doyenné d'automne; Seigneur d'Esperen; Fondante de Maubeuge (congrès pomol., André Leroy, *Dict. de pom.*); Grésilière (Decaisne, *Jard. fruit. du Mus.*).

2e SÉRIE. — N° 4.



Fruit. — Moyen, parfois assez gros, turbiné-arrondi, aplati vers l'œil, aussi large que haut.

Peau. — Fine, d'un vert tendre ; marbrée de roux fauve surtout vers l'œil, jaunissant beaucoup à la maturité, rarement teintée rouge clair.

Œil. — Petit, ouvert, irrégulier, avec des divisions légèrement cotonneuses d'un vert jaunâtre, placé dans une cavité peu profonde et évasée.

Queue. — Grosse, assez courte, noueuse et charnue, brune éclairée de tons jaunâtres, arquée, plantée à fleur de fruit et surmontée d'un côté, quelquefois, mais rarement, dans une cavité légère.

Chair. — D'un blanc un peu jaunâtre, fine, bien fondante; eau abondante, très-sucrée et délicieusement parfumée.

Maturité. — Septembre et commencement d'octobre.

Origine. — On attribue généralement ce fruit au major Esperen, de Malines; la première fructification remonterait à 1827; cependant M. Liron d'Airolles pense que cette Poire est d'origine française; d'après lui, elle aurait été gagnée à Maubeuge par M. Fiévée.

Arbre. — De vigueur modérée, très-fertile; rameaux nombreux, de grosseur et de longueur moyennes, érigés, d'un brun clair, finement ponctués; yeux gros, épais à leur base, ovoïdes, marron cendré; feuilles épaisses, moyennes, ovales, pliées et arquées, bien soutenues par des pétioles courts. Aspect général : pyramidal, feuillage d'un vert franc, arrondi et bien soutenu.

Culture. — On multiplie cette variété sur Cognassier et sur Franc; vous adopterez de préférence le dernier pour les grandes formes; vous allongerez alors la taille pendant les premières années en pratiquant des crans sur les yeux inférieurs; vous la réduirez ensuite successivement, afin de ne pas arriver à une production exagérée et pour ne pas vous exposer à voir s'éteindre les lambourdes inférieures.

La variété est d'ailleurs rustique, elle ne réclame pas de soins exceptionnels sous le double rapport du sol et de l'exposition; toutefois, dans un sol médiocre et pour les arbres greffés sur Cognassier, il sera bon de stimuler la végétation par des engrais appliqués à propos.

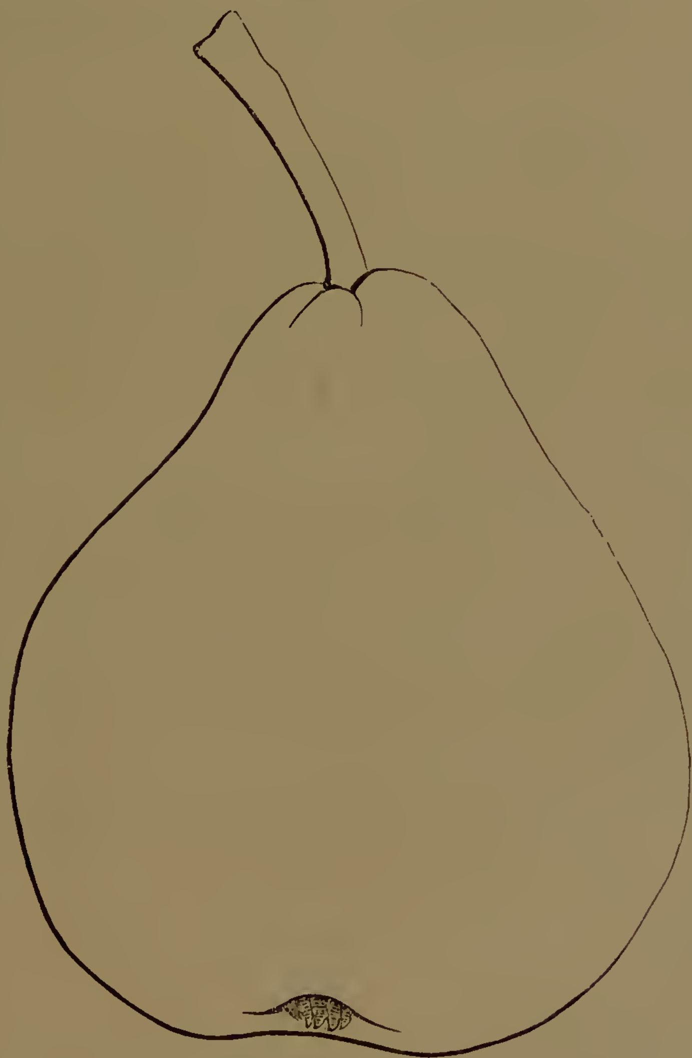
Très-convenable pour haute tige, ce Poirier ne doit pas être exposé dans le verger à des vents trop violents, car son fruit se détache facilement.

Dissertation. — Les synonymes de la poire Seigneur sont nombreux; en constatant ce fait, la rédaction du Congrès pomologique ajoute la réflexion suivante : « Comme tous les fruits de qualité supérieure, celui-ci a reçu différents noms, tellement dominants dans certains pays, qu'il sera fort difficile de faire prévaloir le véritable. » Ce ne sont pas seulement les pépiniéristes et les jardiniers qui désignent diversement ce fruit; les auteurs eux-mêmes le décrivent sous des noms différents, ce

qui ne peut qu'augmenter la difficulté. M. André Leroy (*Dict. de pom.*), adopte *Bergamotte lucrative*; M. Decaisne (*Jard. fruit. du Mus.*), *Grésilière*; pour moi, je me range, avec le congrès pomologique, à la dénomination Belge. A. Bevort a décrit ce fruit d'abord dans l'Album de Pomologie, puis dans les Annales de Pomologie Belge sous le nom de *Seigneur*; M. Mas, dans le *Verger*, adopte la même dénomination.

Saint-Michel-Archange.

2e SÉRIE. — No 3.



Fruit. — Moyen ou assez gros, pyriforme, ventru, atténué

vers le pédoncule, parfois un peu calebassiforme ; surface légèrement bosselée.

Peau. — Fine, lisse, brillante, d'un joli vert clair, semée de points gris et tâchée de rouille surtout vers les extrémités, passant à la maturité au jaune vif avec une teinte plus chaude du côté du soleil.

Œil. — Petit, à divisions fortes, irrégulières, d'un brun foncé, placé dans une légère dépression peu évasée.

Queue. — Forte, ligneuse, assez longue, arquée, renflée aux deux extrémités, verte ombrée de brun, terminant assez exactement le fruit mais habituellement environnée de petites bosses qui empiètent sur sa base.

Chair. — Blanchâtre, fine, beurrée et fondante ; eau très-abondante, bien sucrée, relevée d'un arôme particulier des plus agréables.

Maturité. — Fin septembre et courant octobre ; d'une bonne et facile conservation.

Origine. — Inconnue, variété assez ancienne.

Arbre. — Vigoureux et fertile ; rameaux gros, courts, érigés, d'un vert olivâtre ombré de brun ; yeux gros, ovoïdes, pointus, à supports saillants, écartés du rameau et très-rapprochés les uns des autres ; feuilles moyennes, allongées, brillantes, d'un vert intense ; aspect général : bois bien dressé, feuillage fourni, brillant et d'un vert foncé.

Culture. — Sur Cognassier, le Saint-Michel-Archange se dresse naturellement en fuseau et en cordon ; en lui consacrant un sol riche, vous obtiendrez encore, sur ce sujet, de belles pyramides, et il vous fournira assez de bois pour l'espalier et la palmette. Sur Franc, il se montrera plus vigoureux ; il deviendra promptement fertile à l'aide d'une taille longue pendant les premières années ; il s'accommodera de tous les terrains et de toutes les expositions ; son fruit acquerra toute sa perfection dans une terre légère, chaude, mais pas trop sèche. Les branches de charpente de vos pyramides auront besoin d'être ouvertes à l'aide d'arcs-boutants ; la taille n'offre, au reste, aucune difficulté particulière.

Dissertation. — Parmi nos très-nombreuses variétés de Poires, la Saint-Michel-Archange est une de celles qui s'est toujours le mieux comportée dans mes cultures. L'arbre, sans être d'une vigueur exceptionnelle, est rustique, sain dans son bois, d'une bonne fertilité ; le fruit, d'une qualité supérieure, est peu attaqué

par les vers, solidement attaché à l'arbre, d'une maturité successive et d'une bonne conservation. D'après mes renseignements, cette variété conserve à peu près partout les mêmes avantages; j'ai donc tout lieu de m'étonner qu'elle ne soit pas plus répandue et je vous engage fort à la cultiver.

Van Mons Léon Leclerc.

Synonymes. — Van Mons; Van Mons de Léon Leclerc.

2e SÉRIE. — N° 6.



Fruit. — Gros ou assez gros, long, ovoïde allongé ou ovoïde pyriforme, arrondi aux deux extrémités mais plus atténué vers la queue, légèrement bosselé ou côtelé, souvent irrégulier.

Peau. — Fine, peu unie, onctueuse à l'époque de la maturité, passant alors du vert clair au jaune paille; panachée et fortement chargée de rouille et de roux fauve.

Œil. — Saillant ou très-peu enfoncé, large, étoilé, à divisions raides et grises, bien ouvertes et appliquées sur le fruit.

Queue. — Longue, forte, arquée, brune nuancée de fauve, implantée en tête du fruit et souvent surmontée d'un côté.

Chair. — Blanche, un peu verdâtre, fine, fondante; eau abondante, très-sucrée, relevée et finement parfumée.

Maturité. — Octobre et novembre.

Origine. — Obtenue de semis par M. Léon Leclerc, de Laval, et dédiée à Van Mons; premier rapport en 1828.

Arbre. — Peu vigoureux, fertile; rameaux minces, de moyenne longueur, redressés, d'un brun grisâtre; yeux petits, courts, coniques, bien écartés; feuilles assez grandes, allongées, presque planes, d'un vert pâle; aspect général: un peu grêle et dégarni; feuillage clair tirant sur le blond, écorce du vieux bois fendillée et écailleuse.

Culture. — Délicate par tempérament, cette variété reste faible sur Cognassier; vous ne l'emploierez, sur ce sujet, que pour fuseau ou cordon; pour les grandes formes, vous adopterez le Franc; mais, dans l'un comme dans l'autre cas, le sol que vous destinez à vos arbres doit être frais, léger et fertile, tourné vers le nord plutôt que vers le midi. Dans les terres fortes et humides, dans les expositions trop exposées à la chaleur, l'arbre est attaqué par le chancre, le fruit s'atrophie et se gerce. Dans les terrains favorables au Cognassier, vous obtiendrez des arbres d'une végétation satisfaisante, par la greffe intermédiaire sur une variété vigoureuse. Vous taillerez court les prolongements et vous ne pincerez, sur les productions fruitières, que les bourgeons qui tendent à s'emporter.

Dissertation. — Comme qualité, cette Poire se classe positivement parmi les meilleures; mais, comme végétation, l'arbre laisse toujours plus ou moins à désirer; il est difficile de réunir toutes les conditions de sol, de climat et d'exposition qu'il exige. Précieuse pour l'amateur de bons fruits, cette variété sera donc négligée par le jardinier de la halle, qui doit s'en tenir aux plus vigoureuses et aux plus fertiles.

Triomphe de Jodoigne.

2e SÉRIE. — N° 7.



Fruit. — Gros ou très-gros, pyramidal ou pyriforme tronqué, ventru, souvent irrégulier, à surface bosselée, parfois anguleuse.

Peau. — Epaisse, grosse, d'un vert assez prononcé, maculée

de brun surtout vers les extrémités, passant au jaune citron à la maturité, lavée de rougeâtre du côté du soleil.

Œil. — Moyen, ouvert, à divisions d'un brun jaunâtre, placé au milieu des côtes irrégulières qui forment la base des fruits.

Queue. — De force moyenne, pas très-longue, ligneuse, renflée aux extrémités, d'un brun clair, implantée dans une cavité peu profonde, habituellement surmontée par un développement charnu.

Chair. — Blanche, demi-fine, fondante, avec quelque concrétion dans le centre; eau abondante, sucrée, acidulée, agréablement parfumée.

Maturité. — Novembre et décembre; ce fruit n'est pas d'une longue garde, il demande à être surveillé au fruitier.

Origine. — Variété obtenue par Simon Bouvier, de Jodoigne (Belgique); semis en 1830, premier rapport en 1843.

Arbre. — Très-vigoureux, fertile; rameaux forts, longs, contournés et divergents, bruns, tiquetés de points blancs; yeux gros, courts, marrons; feuilles grandes, larges, épaisses, ondulées, d'un beau vert brillant. Aspect général: grande vigueur, bois déjeté en tous sens, feuillage ample et foncé.

Culture. — On multiplie le Triomphe de Jodoigne sur Cognassier et sur Franc: sur le premier, il pousse avec assez de vigueur pour être utilisé avec succès, comme intermédiaire, pour recevoir les greffes des variétés délicates. Dans les terrains favorables au Cognassier, vous donnerez donc la préférence à ce sujet; vos arbres se mettront plus promptement à fruit. Si votre terrain réclame le Franc, vous allongerez la taille; vous pratiquerez des crans sur les yeux inférieurs et vous pincerez court et de bonne heure les bourgeons avoisinant les prolongements. Pour ne pas voir tomber une portion de vos fruits, vous vous appliquerez à tenir constamment les productions fruitières très-rapprochées des branches de charpente.

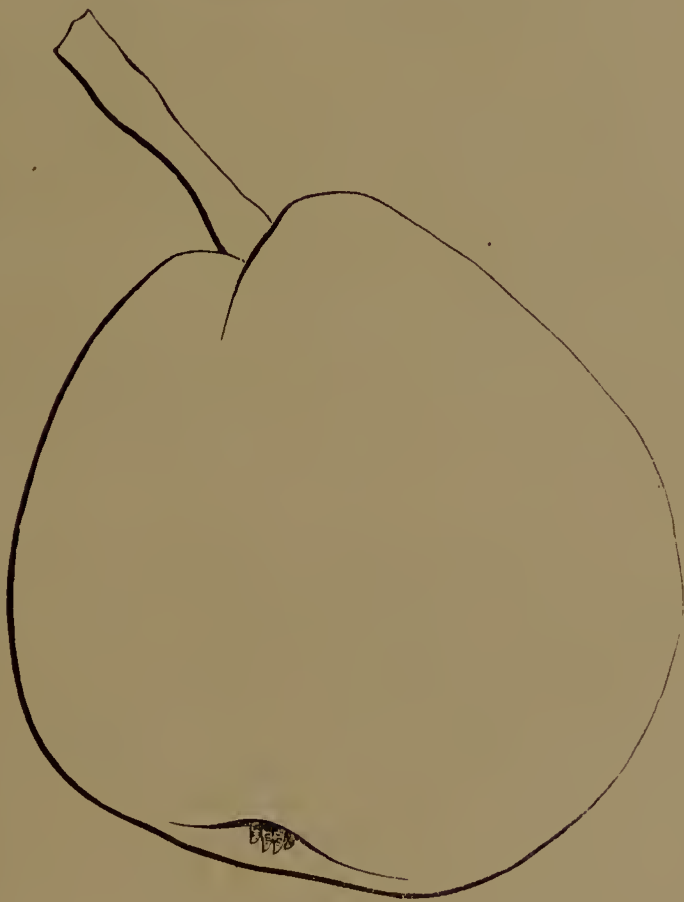
Vu la nature de son bois, le Triomphe de Jodoigne ne formera jamais des pyramides régulières; d'un autre côté, la variété est trop vigoureuse pour le fuseau et le cordon: les formes assujetties sont donc celles qui lui conviennent le mieux; elle n'est pas difficile du reste sur l'exposition.

Dissertation. — Cette variété offre les avantages et les inconvenients des très-gros fruits: l'arbre, livré à lui-même, est d'une vigueur exceptionnelle, mais disgracieux; sa fertilité est ordinaire, mais régulière; le fruit est superbe, toujours bon,

mais avec du plus ou du moins, selon le terrain et le climat. L'époque de la maturité s'annonce par des signes extérieurs moins marqués que dans la plupart des autres variétés; d'autre part, cette Poire n'acquiert toutes ses qualités que lorsqu'elle est complétement mûre; il est donc important de saisir ce point précis; car, à partir de ce moment, elle passe vite.

Joséphine de Malines.

2e SÉRIE. — N° 8.



Fruit. — Moyen ou presque moyen, aussi large que haut, turbiné-arrondi, aplati vers l'œil.

Peau. — Lisse, épaisse, verte, semée de points gris brun, avec des taches rouille vers l'œil et vers la queue; à la maturité,

le fond passe au jaune paille et les taches de rouille au mordoré, quelquefois avec un léger incarnat du côté du soleil.

Œil. — Petit, ouvert, à divisions noirâtres, placé dans une cavité profonde et très-évasée.

Queue. — Grosse, assez longue, charnue à la base, d'un brun verdâtre assez clair, plantée habituellement de côté en tête du fruit ou dans une petite cavité formée de plis ou de petites bosses.

Chair. — Blanche, très-légèrement saumonée, très-fine, fondante; eau abondante, très-sucrée, relevée d'un parfum délicat.

Maturité. — Décembre, janvier, parfois plus tard, mais exceptionnellement.

Origine. — Obtenue par le major Esperen et dédiée à Madame Joséphine Baur, sa femme; premier rapport, 1830.

Arbre. — Assez vigoureux, d'une fertilité satisfaisante; rameaux assez gros, courts, droits, d'un vert blond frappé de rouge du côté du soleil; yeux gros, courts, plus arrondis que dans les autres variétés; feuilles petites, étroites, allongées, très-finement dentées, d'un vert clair. Aspect général: jeune bois olivâtre très-garni d'yeux arrondis; feuillage petit, d'un vert gai, relevé de nervures bien détachées et jaunâtres.

Culture. — On greffe avec un égal succès la Joséphine de Malines sur Franc et sur Cognassier; dans un terrain convenable et pour toutes les formes soumises à la taille, vous donnerez la préférence au dernier sujet; vous obtiendrez ainsi plus promptement des fruits que la variété est naturellement un peu lente à produire.

Quant à la direction de l'arbre, je vous rapporterai les appréciations du Congrès pomologique; elles émanent d'une observation attentive et d'une pratique judicieuse:

« La fertilité dépend beaucoup du traitement de l'arbre pendant les premières années; on allonge la taille et on pince de bonne heure les bourgeons de la partie supérieure. Dès que l'arbre a pris un développement convenable et qu'il commence à montrer des boutons à fruit, on taille un peu moins long et on ne pince que les ramifications fortes, les faibles sont conservées intactes; si au mois d'août on s'aperçoit que les ramifications faibles sont trop longues, on en casse une partie : la cassure doit se faire au milieu de l'entre-nœud; plus on s'éloigne du bouton que l'on veut conserver, plus vite celui-ci grossit et se transforme en bouton à fruit. Comme la bourse donne ordinairement

naissance à plusieurs petites ramifications, on a la précaution de ne conserver que les plus courtes et les plus faibles et de supprimer les autres ; avec ces soins, l'arbre devient fertile, sans cependant s'épuiser. Bien que la variété soit spécialement désignée pour l'espalier, on peut affirmer qu'elle se prête également aux autres formes. »

M. Mas, dans le *Verger,* ajoute de son côté, à propos de la même variété : « Cet arbre ne doit être greffé sur Franc que pour les hautes tiges. Son fruit, bien attaché, peut se développer dans cette position sans contracter de défauts. »

Dissertation. — Dans les *Quarante Poires*, le n° 8 de la 2e série est occupé par Bonne de Malines (Colmar Nébi), et le n° 9 de la 3e série par Joséphine de Malines ; ce n'est pas sans hésitation qu'aujourd'hui j'ai cru devoir intervertir cet ordre. Comme qualité intrinsèque, les deux variétés peuvent être placées sur la même ligne ; mais, sans être grosse, Joséphine de Malines offre plus de volume que Bonne de Malines, qui reste habituellement petite ; celle-ci est incontestablement plus fertile, mais son arbre est moins vigoureux. L'une et l'autre mûrissent à peu près à la même époque ; cependant Joséphine de Malines est d'une meilleure conservation : la maturité de ses fruits s'échelonne plus avant dans l'hiver. Cette dernière considération a surtout été pour moi la cause déterminante de l'interversion de ces deux excellentes variétés.

Doyenné d'Alençon.

Synonymes. — Doyenné d'hiver; Doyenné d'hiver nouveau; Doyenné d'hiver d'Alençon; Doyenné marbré; Doyenné gris d'hiver (Congrès pomol.); d'Alençon (*Jard. fruit. du Mus.*); Saint-Michel d'hiver (*idem*).

Fruit. — Moyen, habituellement ovoïde, parfois arrondi, déprimé aux deux extrémités, ventru dans le milieu, en forme de tonneau.

Peau. — Epaisse, rude au toucher, d'un vert clair, complétement semée de petits points bruns, maculée et irrégulièrement marbrée de gris roux, passant au jaune à la maturité.

Œil. — Mi-ouvert ou clos, à divisions grises, un peu cotonneuses ; placé dans une cavité très-évasée, peu profonde et assez régulière.

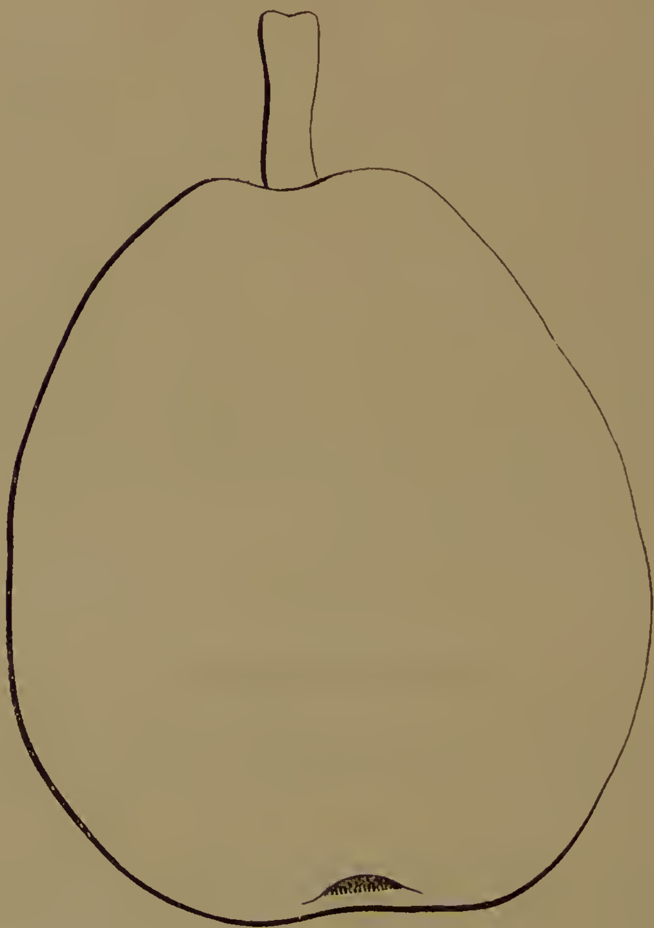
Queue. — Grosse, courte, ligneuse, de couleur brune, plantée dans une cavité petite et étroite.

Chair. — D'un blanc jaunâtre, fine, fondante et beurrée ; eau abondante, sucrée, et relevée d'un acidulé agréable.

Maturité. — De décembre à février.

Origine. — Semis de hasard trouvé aux environs d'Alençon (Orne), et multiplié vers 1810 par Thuillier, pépiniériste à Alençon.

2e SÉRIE. — N° 9.



Arbre. — Vigoureux, pyramidal, fertile ; rameaux de moyenne grosseur, assez longs, érigés, d'un brun rougeâtre ; yeux assez gros, courts, ovoïdes, écartés du rameau ; feuilles grandes, allongées, finement dentées, d'un vert pâle. Aspect général : d'un vert grisâtre, jeunes bourgeons très-cotonneux.

Culture. — Le Cognassier et le Franc conviennent également

au Doyenné d'Alençon; vous obtiendrez plus de vigueur sur le second, mais le produit se fera attendre: sur le premier, au contraire, vos arbres se mettront promptement à fruit, tout en vous donnant, dans un terrain convenable, assez de bois pour former des pyramides régulières ou des palmettes d'un beau développement. Vous donnerez donc la préférence au Cognassier pour toutes les formes soumises à la taille; et si votre terrain ne convient qu'au Franc, vous employerez, pendant les premières années, la taille longue et les pincements répétés, pour provoquer la formation des productions fruitières. Un sol un peu léger et chaud, l'exposition du levant ou du midi, conviennent à la variété. Sur Franc et pour plein vent, vous choisirez une exposition abritée des grands vents, car le fruit n'est pas très-bien attaché.

Dissertation. — Dans mes cultures, le Doyenné d'Alençon s'est toujours montré assez régulièrement fertile; mais, comme conservation, il ne dépasse guère la fin de janvier. Dans le nord, dans certains départements du centre et même dans quelques-uns du midi, la maturité, d'après les renseignements fournis au Congrès pomologique, se prolongerait jusqu'en mars et même jusqu'en mai. Quoi qu'il en soit et malgré ces différences toutes locales, le Doyenné d'Alençon reste toujours et partout une de nos meilleures Poires d'hiver.

Olivier de Serres.

Fruit. — Moyen ou assez gros, arrondi, mais plus large que haut, habituellement aplati et écrasé aux deux extrémités, en forme de pomme; surface bosselée.

Peau. — Assez épaisse, d'un vert prononcé, semée de points bruns, recouverte, surtout vers les extrémités, de taches d'un gris rouille, s'éclaircissant en jaune à la maturité.

Œil. — Grand, fermé, à divisions courtes et raides, placé dans une cavité assez large et de profondeur moyenne, irrégulièrement plissée ou côtelée.

Queue. — Forte, courte, renflée au point d'attache, plantée dans une cavité étroite et profonde, parfois irrégulière.

Chair. — Blanche, fine, fondante; eau abondante, sucrée, relevée et bien parfumée.

Maturité. — Hiver, jusqu'en mars.

Origine. — Obtenue par M. Boisbunel, de Rouen (Seine-Inférieure), d'un pépin de la Bergamotte Fortunée ; premier rapport en 1851.

Arbre. — D'une bonne vigueur et d'une fertilité satisfaisante ; rameaux assez forts, courts, dressés, d'un vert jaunâtre ; yeux assez gros, courts, obtus, portés sur des supports bien saillants ; feuilles moyennes et même petites, ovales, allongées, repliées sur la nervure, finement et réglièrement dentées. Aspect général : trapu, bien ramifié, à feuillage d'un vert jaunâtre.

2e SÉRIE. — N° 10.



Culture. — Cette excellente variété réussit également sur Cognassier et sur Franc ; elle se ploie à toutes les formes et devient promptement fertile sur le premier sujet. Comme direction, vous éviterez, dans le principe, les pincements trop répétés ; mais vous supprimerez plus tard toutes les brindilles et les dards qui tendraient à établir de la confusion dans les productions fruitières. Vous allongerez ou vous raccourcirez la taille des

rameaux de prolongement en raison de la vigueur et de la mise à fruit de vos arbres.

Pour la haute tige, le temps n'a pas encore sanctionné la valeur de cette variété; mais tout fait présumer qu'elle se comportera bien dans le verger.

Disscrtation. — Le temps marche, et chaque jour il nous apporte des variétés nouvelles, souvent bonnes, parfois même préférables aux anciennes; c'est ainsi qu'aujourd'hui je substitue à la Bergamotte Fortunée des *Quarante Poires*, Olivier de Serres, que je ne connaissais pas lors de la publication de mon premier travail. Ce n'est pas que mes appréciations sur la Bergamotte Fortunée se soient modifiées; je regarde toujours cette Poire comme une variété précieuse sous certains rapports; mais, depuis, d'autres variétés plus méritantes ont surgi et doivent prendre rang avant elle. Deux Poires nouvelles se présentaient pour occuper sa place, Olivier de Serres et Passe-Crassane, toutes les deux excellentes, toutes les deux d'une longue conservation, la seconde même généralement plus grosse que la première: si donc j'ai tranché la question en faveur d'Olivier de Serres, c'est uniquement parce que l'arbre de cette variété est plus vigoureux que celui de Passe-Crassane. Celle-ci viendra, parmi les Poires d'hiver, occuper le même rang dans la troisième série et la Bergamotte Fortunée sera renvoyée à la quatrième.

S'il est nécessaire de motiver encore ces diverses substitutions, je vous citerai quelques extraits du rapport adressé par M. Buchetet à la Société d'horticulture de Paris :

« La Poire Olivier de Serres est encore un semis de M. Boisbunel, de Rouen; c'est ce que constate le rapport d'une commission spéciale nommée par la Société d'horticulture de la Seine-Inférieure, sur la demande de notre Comité d'arboriculture.

» Le hasard, ce grand dieu des auteurs, semble avoir réservé à M. Boisbunel sa faveur toute particulière : l'Olivier de Serres après la Passe-Crassane! Bien des chercheurs n'en demanderaient pas davantage; car, disons-le tout d'abord, le nouveau venu est un bon fruit, et surtout un bon fruit d'hiver. C'est en mars 1862 et aussi en mars 1863 qu'il a révélé ses qualités au Comité d'arboriculture, qui termine ainsi son jugement : chair fine et fondante; eau abondante et sucrée; goût parfumé et relevé. »



SEPTIÈME ENTRETIEN.

TROISIÈME SÉRIE.

Epargne.

Synonymes. — Beau-Présent; Beurré de Paris; Chopine; Cueillette; Cuisse-Madame; Jargonelle de Knoop; Poire à la flûte; Table des Princes; Saint-Lambert; Saint-Samson (Decaisne *J. F. du M.*, Congr. pomolog.); Seigneur (Nicolas Bonnefous, *Jard. franç.*).

Fruit. — Moyen, parfois assez gros, très-allongé, atténué aux deux extrémités mais surtout vers la queue, renflé dans le milieu en se rapprochant de l'œil; surface généralement unie, parfois légèrement bosselée.

Peau. — Assez épaisse, d'un vert tendre, parsemée de points fauves et tachée de rouille surtout vers la queue, passant au jaune pâle à la maturité, parfois teintée de rouge du côté du soleil.

Œil. — Grand, ouvert, à divisions longues, contournées et un peu cotonneuses, souvent irrégulier, peu enfoncé dans une dépression légèrement mamelonnée.

Queue. — Mince, longue, ligneuse, arquée, souvent même contournée, d'un brun-jaunâtre, terminant assez exactement le fruit, mais habituellement surmontée d'un côté.

Chair. — Blanchâtre, pas très-fine, assez fondante; eau abondante, relevée d'un acidulé agréable dans les terrains convenables, astringente dans ceux qui sont trop compacts et dans les expositions trop froides.

Maturité. — Juillet, récolter successivement pour prolonger la jouissance pendant tout le mois.

Origine. — Ancienne et inconnue, citée dès 1628 dans le catalogue de le Lectier.

Arbre. — Très-vigoureux dans sa jeunesse, très-fertile; rameaux gros, longs, arqués et contournés, d'un vert foncé teinté

de violet du côté du soleil, parsemés de points nombreux d'un gris-blanchâtre ; yeux moyens, courts, obtus, appliqués au rameau ; feuilles épaisses, grandes, larges, d'un vert foncé ; fleurs très-grandes, larges et bien ouvertes. Aspect général : bois déjeté en tous sens, feuillage large et sombre.

3e SÉRIE. — N° 1.



Culture. — Cette variété pousse d'abord vigoureusement sur cognassier ; mais elle ne tarde pas à former un bourrelet au point d'intersection de la greffe et du sujet. Au reste, son bois contourné, sa végétation vigoureuse mais capricieuse, la rendent peu propre à la taille ; les formes fixées, soit à l'espalier, soit au con-

tre-espalier, sont donc celles qui lui conviendront le mieux. L'*Epargne* est, avant tout, une variété destinée au plein vent. Greffée sur franc et en tête, en place s'il se peut, elle formera un arbre d'une belle végétation et des plus productifs. Je dois vous rappeler ce que j'ai déjà dit à l'occasion de cette variété : « Les causes qui font rejeter le cognassier comme sujet sont multiples : certaines variétés de poiriers sont naturellement trop faibles pour y prospérer, et la greffe n'y est jamais adhérente ; d'autres sont trop fertiles et se couvrent de boutons à fruits sans pouvoir émettre les branches à bois nécessaires pour les membrer ; quelques-uns, au contraire, s'y refusent, parce qu'elles sont trop vigoureuses ; la greffe, prenant alors plus de développement que le sujet, il se forme au point d'intersection un énorme bourrelet qui finit par amener la mort de l'arbre ; d'un autre côté, la sève s'élance avec force dans la flèche et dans les branches supérieures, et malgré tous les soins, finit par abandonner les inférieures. L'*Epargne* doit être rangée dans cette catégorie. » (*Quarante poires*, p. 25.)

Un sol léger et chaud, argilo-siliceux ou argilo-calcaire, une exposition aérée et ouverte, sont des conditions indispensables à la bonne qualité du fruit. Il est âpre et astringent dans les terrains froids, humides ou compacts, ainsi que dans les expositions trop couvertes.

Dissertation. — Si nous consultons nos anciens auteurs, nous trouvons l'*Epargne* citée pour la première fois, en 1628, dans le catalogue de le Lectier, n° 19, *Espargne* ; tous ceux qui sont venus depuis en font également mention. Il n'est pas question de cette variété dans le *Seminarium* publié en 1530 ; or, Charles Estienne n'eût pas négligé cette poire si elle eût été connue à son époque ; car, outre les qualités intrinsèques du fruit, l'arbre devait offrir alors une vigueur exceptionnelle. Nous pouvons donc fixer l'apparition de cette variété entre 1530 et 1628 ; elle serait âgée actuellement de trois siècles environ. Malgré cette origine ancienne, l'arbre a conservé une bonne vigueur, surtout pendant la jeunesse ; il est incontestable qu'il vieillira plus promptement qu'autrefois, mais enfin il n'est attaqué par le chancre que dans les terrains qui ne lui conviennent pas. Le fruit, il est vrai, a peut-être été plus profondément affecté ; il est sujet à se fendre et à pourrir sous un climat froid et dans les sols trop humides ; mais en somme, dans des conditions favorables, la culture de cette variété présente encore des avantages : elle est

naturellement très-fertile et ses fruits sont recherchés sur le marché.

Beurré d'Amanlis.

Synonymes. — Poire Hubard; Kaissoise; Thiessoise (Prévost, *Cah. pomol.*); Wilhelmine (Van Mons); Amanlis (Decaisne, *J.F. du M.*); de Thiessé (*Idem*); d'Albret; d'Albert; d'Elbert; Plomgastelle; de Bart (*Congr. pomol.*).

3e SÉRIE. — N° 2.



Fruit. — Gros, pyriforme ou turbiné, ventru, atténué vers la queue, à surface légèrement bosselée.

Peau. — Mince, d'un vert pâle, parsemée de points gris, ombrée de rouille, fouettée de rouge du côté du soleil, jaunissant peu à la maturité.

Œil. — Assez grand, irrégulier, à divisions brunes, placé dans une cavité régulière et peu profonde.

Queue. — Mince, assez longue, ligneuse, d'un vert clair ombré de brun, droite ou oblique, implantée dans une toute petite cavité, habituellement accompagnée de plis ou surmontée par une gibbosité assez marquée.

Chair. — D'un blanc un peu verdâtre, demi-fine, fondante ; eau abondante, sucrée, parfumée et relevée d'un acide fin parfois trop prononcé.

Maturité. — Fin août et première quinzaine de septembre.

Origine. — D'après Bivort, le Beurré d'Amanlis serait un des gains de Van Mons, qui lui aurait donné le nom de *Wilhelmine*; il figurait sous cette dénomination au catalogue du professeur, de 1798 à 1823 ; d'un autre côté, M. Jamin, pépiniériste à Paris, prétend que le pied-mère existe encore à Amanlis, près Rennes, et que la variété est originaire de cette localité.

Arbre. — Très-vigoureux, très-fertile ; rameaux gros, longs, flexueux et contournés, d'un vert-brun frappé de violet ; yeux moyens, ovoïdes, obtus, écartés du rameau ; feuilles grandes, larges, épaisses, finement dentées, d'un vert foncé et brillant. Aspect général : des plus vigoureux, rameaux déjetés, feuillage sombre et étoffé.

Culture. — On multiplie le Beurré d'Amanlis sur cognassier et sur franc ; sur le premier sujet, il reste assez vigoureux pour se prêter à toutes les formes, mais vous obtiendrez difficilement de son bois divergent des pyramides régulières ; sur franc et soumis à la taille, il sera lent à se mettre à fruit. En haute tige et dans les vergers, vous placerez vos arbres dans une position abritée des vents violents, car le fruit se détache facilement.

La variété est peu difficile sur le terrain et sur l'exposition ; mais ses fruits seront meilleurs dans un sol léger et chaud.

Dissertation. — Cette poire change peu de couleur à la maturité, et du jour où, sous ce rapport, elle a atteint son point extrême, elle passe vite ; il est donc important de la surveiller au fruitier. Dans mes cultures, le Beurré d'Amanlis est toujours bon; il joint à assez de sucre et de parfum un acidulé excitant et rafraîchissant.

Dans certains terrains et sous certains climats, il conserve par-

fois, dit-on, un principe un peu acerbe. Voici, d'après M. Mas, les moyens d'atténuer ce défaut : « J'ai souvent entendu, dit l'auteur du *Verger*, peu apprécier la qualité de ce fruit ; il est vrai qu'il est préférable lorsque le sol est léger et chaud, mais il serait aussi plus souvent bon si l'on prenait la peine de le cueillir longtemps à l'avance, au moins quinze jours avant sa maturité complète ; puis on obtiendrait ainsi une maturation successive, tandis qu'elle blettit promptement lorsque l'on attend qu'il ait changé de couleur sur l'arbre. Cueilli et consommé à temps, il atteint quelquefois, chez moi, la qualité de l'ancien Beurré gris. » Aussi M. Mas ajoute-t-il : « Variété à multiplier partout pour sa rusticité et sa grande fertilité.

Fondante des Bois.

Synonymes. — Beurré du Bois; Belle de Flandre; Beurré Davy; Beurré Foidard; Beurré Spenee; Beurré Haffner; Beurré de Bourgogne; Beurré Saint-Amour; Beurré Deftenghem (Deeaisne, *J. F. du M.*, Congr. pomol.); Flemiseh Beauty; Boseh pear (Robert Hogg).

Fruit. — Gros ou très-gros, ovoïde, parfois pyramidal, toujours très-régulier, à surface unie.

Peau. — Fine, d'un vert tendre, tiquetée et marbrée de fauve surtout vers l'œil, richement colorée en rouge du côté frappé par le soleil, s'éclaircissant en jaune-paille à la maturité.

Œil. — Petit, à divisions vertes et extrémités grises, parfois caduques, placé dans une cavité très-régulière, peu évasée.

Queue. — Assez courte, mince, ligneuse, arquée, d'un brun foncé, implantée dans une petite cavité généralement régulière, parfois surmontée d'un côté.

Chair. — Blanche, mi-fine, fondante ; eau abondante très-sucrée, sans acidité, relevée d'un parfum léger mais délicat.

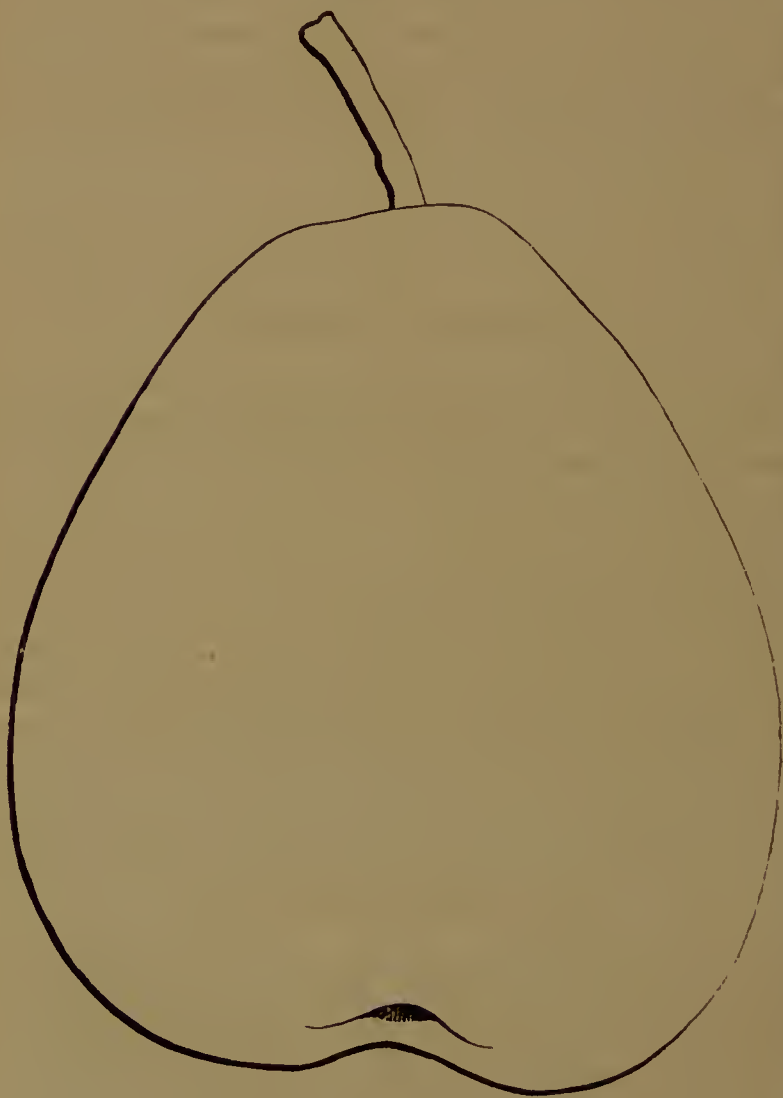
Maturité. — Septembre et commencement d'octobre.

Origine. — Contestée : les uns prétendent que cette poire aurait été obtenue par Van Mons qui l'aurait dédiée au chimiste Davy ; les autres disent qu'elle aurait été trouvée à Termonde (Belgique), ou près du village de Deftinghem, dans la Flandre orientale.

Arbre. — Pyramidal, vigoureux, d'une fertilité satisfaisante ;

rameaux de grosseur moyenne, longs, dressés, d'un rouge cramoisi et même violacé ; yeux minces, allongés, aigus, bien écartés du rameau ; feuilles assez grandes, très-allongées, peu repliées, très-finement et très-régulièrement dentées, d'un vert foncé. Aspect général : pyramide élargie, bien garnie en bois rouge-violacé et en feuillage d'un brun-vert brillant.

3e série. — N° 3.



Culture. — Sur cognassier, l'arbre est vigoureux et fertile ; il se ploie à toutes les formes ; les fruits atteignent un gros volume et se parent de riches couleurs ; sur franc, la production se fait attendre ; les fruits, moins colorés, mûrissent plus tard.

Une terre douce, argilo-calcaire, une exposition chaude et abritée, conviennent particulièrement à la Fondante des Bois. Pour la direction, je transcris les conseils donnés par la rédaction du Congrès; je ne saurais mieux résumer les exigences particulières de la variété.

« L'arbre se taille un peu long pendant sa jeunesse; mais lorsqu'il sera en rapport, on le taillera plus court, attendu que les yeux inférieurs des rameaux restent souvent à l'état latent, ce qui occasionne des vides auxquels il faut remédier par une taille courte ou par des crans. Le pincement se fera progressivement et lentement; on évitera par ce moyen les productions fruitières trop longues, le dégarnissement des branches charpentières et la chute du fruit. »

Dissertation. — Lors de notre première étude sur les variétés du poirier, la Fondante des Bois m'avait paru peu parfumée; depuis, j'ai reconnu que, sur les arbres plus âgés et bien exposés, cette poire ne manquait pas de saveur; l'arome n'est jamais très-prononcé, il est vrai, mais il est fin et d'une délicatesse particulière. J'ai donc avancé cette superbe variété d'une série; elle a remplacé *Frédéric de Wurtemberg*, dont l'arbre est décidément par trop délicat. J'ai même un instant songé à la transporter dans la deuxième série à la place de la *poire Seigneur*, qui serait venue prendre rang dans la troisième série; mais après avoir mûrement pesé les divers mérites des deux fruits, j'ai reconnu que, si la Fondante des Bois l'emporte pour la beauté, la poire Seigneur est plus exquise et d'une fertilité plus constante et plus régulière : j'ai donc maintenu la priorité en faveur de celle-ci.

Bon-chrétien Napoléon.

Synonymes. — Poire Liard; Médaille; Napoléon; Beurré Napoléon; Captif de Ste-Hélène; Charles d'Autriche; Charles X; Gloire de l'Empereur; Mabille; Napoléon d'hiver; belle canaise; Beurré d'Autein; Melon (Decaisne, *J. F. du M.*, Congr. pomol.).

Fruit.— moyen ou assez gros, pyriforme, ventru, tronqué aux deux extrémités, étranglé dans le centre en forme de Bon-Chrétien; surface bosselée, quelquefois même légèrement côtelée.

Peau. — Lisse, brillante, épaisse, d'un vert clair, ponctuée de

gris-roux, ombrée de rouille vers l'œil, passant au jaune vif à la maturité.

Œil. — Petit, habituellement clos, irrégulier, à divisions courtes et brunes, placé dans une cavité peu profonde, formée de côtes et de bosselettes.

Queue. — Forte, de longueur moyenne, ligneuse, d'un brun éclairé de vert, plantée dans une cavité fort irrégulière, participant de la forme bosselée du fruit.

Chair. — Blanche, fine, fondante, peu tassée ; eau très-abondante, bien sucrée et assez parfumée pour constituer un fruit de très-bonne qualité.

Maturité. — Octobre, parfois jusqu'au milieu de novembre.

3e SÉRIE. — N° 4.



Origine. — Obtenue par M. Liard, jardinier à Mons (Belgique), vers 1808 ; l'abbé Duquesne fit l'acquisition de cette variété et la dédia à l'empereur Napoléon ; mais elle portait déjà le nom

de *Poire-Médaille*, en l'honneur de la médaille d'or décernée à son obtenteur par la Société pomologique du Hainaut.

Arbre. — De vigueur très-modérée, fertile ; rameaux gros, courts, érigés d'un brun-verdâtre ; yeux gros, courts, aigus, appliqués au bois ; feuilles grandes, larges, épaisses, d'un vert foncé. Aspect général : bois fort et roide, feuillage ample, lisse et brillant.

Culture. — Cette variété reste faible sur cognassier ; elle ne peut guère alors fournir que des fuseaux ou des cordons ; pour toutes les autres formes, vous donnerez donc la préférence aux arbres greffés sur franc : d'une végétation contenue, le Bon-Chrétien Napoléon est promptement fertile, même sur ce dernier sujet.

Un sol sain, profond et chaud ; l'exposition du levant ou du couchant ; l'espalier ou le contre-espalier, présentent des conditions particulièrement favorables à cette variété. Les sols trop compacts, les terres argileuses et humides, celles qui sont pauvres ou trop arides, l'exposition du nord, nuisent toujours plus ou moins à l'arbre, mais surtout à la qualité du fruit ; celui-ci est en outre sujet à se détacher facilement ; vous devrez donc le préserver, autant que possible, de l'action des vents.

Dissertation. — De ce qui précède, vous pouvez conclure que le Bon-Chrétien Napoléon exige quelques soins particuliers, soit pour assurer la vigueur de l'arbre, soit pour obtenir la perfection du fruit ; mais, d'autre part, celui-ci offre alors des qualités tellement exceptionnelles, que j'ai cru devoir transporter cette variété de la quatrième dans la troisième série. Néanmoins, j'en conseillerai la culture à l'amateur plutôt qu'au jardinier de la halle. Le fruit se détache si facilement dans les formes qui ne sont pas fixées, que la culture en plein air et à hautes tiges devient presque impossible.

Beurré Six.

Synonyme. — Six (Decaisne, *J. F. du M.*).

Fruit. — Très-variable comme grosseur, généralement assez gros, forme irrégulière, pyriforme ou calebassiforme, ventru, atténué aux deux bouts mais surtout vers la queue, souvent en pointe de ce côté, fortement bosselé et côtelé.

Peau. — Fine, mince, d'un vert-d'eau passant au vert-jaunâtre à la maturité, finement ponctuée de gris et légèrement ombrée de roux-fauve surtout vers l'œil.

Œil. — Grand, clos ou mi-ouvert, à divisions longues, contournées, vertes, à extrémités grises, placé dans une cavité assez profonde, évasée, plissée et côtelée dans ses bords.

3e SÉRIE. — N° 5.



Queue. — Mince, longue, ligneuse, arquée, d'un brun-roux, éclairée de vert à la base, terminant habituellement assez exactement le fruit, plantée parfois de côté sur un bourrelet irrégulier.

Chair. — D'un blanc-verdâtre, très-fine, fondante et beurrée ; eau abondante, sucrée, acidulée et délicatement parfumée.

Maturité. — Fin octobre jusqu'en décembre.

Origine. — Obtenue vers 1845 par M. Six, horticulteur à Courtray (Belgique).

Arbre. — De vigueur contenue, très-fertile ; rameaux gros, courts, étalés, d'un gris fauve ; yeux très-gros, arrondis, écartés du rameau ; feuilles de grandeur moyenne, ovales, légèrement ondulées, d'un vert foncé. Aspect général : trapu et très-ramifié.

Culture. — Peu vigoureux sur cognassier, le Beurré Six ne se prête, sur ce sujet, qu'aux petites formes ; tout au plus pourrez-vous former alors des pyramides moyennes ; sur franc, il se met promptement à fruit et se ploie à toutes les formes.

Une exposition chaude, un terrain naturellement fertile, un peu frais et léger, favoriseront la végétation de l'arbre et donneront de la saveur aux fruits.

Comme direction, vous devez tendre à éviter la confusion : cette variété étant disposée à se ramifier beaucoup, vous taillerez les prolongements en raison de la vigueur de l'arbre, mais en évitant soigneusement une taille trop longue ; vous pincerez de bonne heure et vous casserez les brindilles pour rapprocher les productions fruitières des branches de charpente.

Dissertation. — Cette variété constitue une bonne acquisition, et j'ai cru devoir la classer parmi nos meilleures poires ; mais je vous dois le fort et le faible de chaque variété : sachez donc que vous obtiendrez souvent, pour la forme et pour la grosseur, des fruits très-variables ; que ceux-ci changeront peu de couleur à la maturité, et que si vous ne les surveillez pas au fruitier, vous serez tout désappointé de les trouver passés. Pour parer à ces inconvénients, vous placerez l'arbre dans de bonnes conditions ; les années de grande production, vous enlèverez les fruits surabondants, supprimant de préférence ceux qui sont déformés ou mal placés ; vous cueillerez de bonne heure, vers le milieu de septembre, un peu plus tôt, un peu plus tard, suivant l'année ; vous visiterez ensuite souvent vos fruits, mais sans trop les déplacer et surtout sans les meurtrir avec le pouce. Avec ces précautions, vous verrez la maturité se prolonger pendant près de deux mois ; vous vous trouverez bien, au reste, d'appliquer les mêmes soins à toutes les autres variétés.

Nec plus Meuris.

Synonymes. — Ne plus Meuris; Beurré d'Anjou; Beurré rouge d'Anjou; Miel d'hiver (Congr. pomol.).

3e SÉRIE. — N° 6.



Fruit.—Assez gros, obovale, renflé dans le milieu, tronqué aux extrémités ; surface unie ou très-peu bosselée.

Peau. — Lisse, fine, d'un vert pâle, passant au jaune-paille à la maturité, parsemée de points fauves, marbrée de même couleur, surtout vers l'œil, parfois teintée de rouge du côté du soleil.

Œil. — Moyen, ouvert, à divisions grises, parfois caduques, placé dans une cavité assez régulière, étroite et peu profonde.

Queue. — Tantôt mince et ligneuse, tantôt grosse et charnue, mais toujours très-courte, brune, plantée de côté en tête du fruit dans une légère cavité un peu mamelonnée.

Chair.—Blanche, fine, très-fondante ; eau abondante, vineuse ; parfum agréable et relevé.

Maturité. — Novembre et souvent une partie de décembre.

Origine. — Obtenue par Van Mons et dédiée par lui à son jardinier, Pierre Meuris.

Arbre. — Vigoureux, assez fertile, surtout sur cognassier ; rameaux gros, courts, érigés, d'un brun clair, un peu rougeâtres ; yeux gros, épais, obtus ; feuilles assez grandes, longues, arquées, d'un vert tendre. Aspect général : feuillage bien pendant, d'une teinte blonde.

Culture. — Cette excellente variété réussit sur cognassier et sur franc; elle se montre plus fertile sur le premier sujet et se prête à toutes les formes, surtout si l'on a la précaution de stimuler la végétation par des amendements ou des engrais donnés à propos. Sur franc, le fruit se fait attendre ; il faut alors allonger la taille, pincer court et de bonne heure les bourgeons qui avoisinent les prolongements, pratiquer des crans sur les yeux inférieurs, conserver sur les tailles antérieures les brindilles et arquer les plus longues.

Dissertation. — Comme qualité du fruit, cette variété peut entrer en concurrence avec les meilleurs ; malheureusement, l'arbre ne peut pas se classer parmi les plus fertiles ; si donc le Nec plus Meuris n'arrive que dans la troisième série, c'est que j'ai dû tenir compte de cette dernière circonstance.

Beurré Millet.

Fruit. — Moyen ou petit, un peu inconstant dans sa forme, turbiné, parfois courtement pyriforme, à surface bosselée.

Peau. — Fine quoique rude au toucher, d'un vert-roussâtre, abondamment semée de points bistres, ombrée de rouille, et lavée, du côté du soleil, de brun-carminé s'éclaircissant en jaune-paille à la maturité.

Œil. — Grand, ouvert, à divisions larges, grises, cotonneuses, placé dans une cavité large et profonde, souvent irrégulière.

Queue. — Mince, ligneuse, assez longue, verdâtre, arquée, et plantée dans une cavité formée de petites bosselettes.

Chair. — Blanchâtre, fine, fondante et beurrée ; eau suffisante, bien sucrée et d'un parfum très-relevé.

Maturité. — Décembre et janvier, parfois dès le mois de novembre.

Origine. — Obtenue, en 1847, par le Comice horticole de Maine-et-Loire et dédiée à son président, M. Millet.

3e SÉRIE. — N° 7.



Arbre. — Assez vigoureux, très-fertile ; rameaux nombreux, assez gros, courts, érigés, d'un gris-rougeâtre ; yeux gros, courts, saillants, ovoïdes ; feuilles larges, épaisses, à grosses nervures, entières à part au sommet, habituellement repliées en deux et à demi fermées, d'un vert tendre. Aspect général : ramassé et pyramidal ; feuillage arrondi, brillant, replié en gouttière.

Culture. — Sur cognassier, le Beurré Millet n'offre qu'une vigueur modérée ; mais il est très-fertile ; les fruits atteignent plus de volume et, par contre, plus de qualité. Dans un terrain riche

ou suffisamment pourvu d'engrais, il fournit encore assez de bois pour se prêter à toutes les formes. Il se dresse naturellement en pyramide et sa fertilité le rend très-propre au cordon et au fuseau.

Sur franc, l'arbre se développe plus vigoureusement sans cesser d'être fertile ; très-convenable pour haute tige ; il est d'un bon rapport dans le verger ; ses fruits, petits et bien attachés, résistent bien aux coups de vent.

Comme particularité, dans la direction, il réclame, sur cognassier surtout, une taille courte, des pincements partiels et modérés, le cassement des brindilles, la suppression des boutons surabondants.

Dissertation. — Cette variété ne paie pas de mine ; elle ne se traduira jamais par beaucoup d'argent à la halle ; mais elle sera toujours pour l'amateur un fruit de choix. Aux mérites déjà signalés elle joint celui d'une longue conservation ; mais pour jouir de cet avantage, il est essentiel de récolter à propos ; cueillis trop tard, vos fruits passeront vite ; rentrés trop tôt, ils flétriront sans mûrir.

Bonne de Malines.

Synonymes. — Colmar Nélis; Nélis d'hiver; Beurré de Malines (*Congr. pomol.*); Bonne Malinoise (Decaisne, *J. F. du M.*); Coloma d'hiver (Mas, André Leroy).

Fruit. — Petit, ovoïde, parfois turbiné ; surface généralement unie.

Peau. — Fine, d'abord d'un vert prononcé, fortement ponctuée et marbrée de brun-fauve et de rouille surtout vers les extrémités, passant au jaune et au rouge-brique à la maturité.

Œil. — Petit, à divisions irrégulières, souvent caduques, placé dans une cavité régulière et peu évasée.

Queue. — Longue, mince, ligneuse, brune, parfois maculée de vert-jaunâtre, plantée dans une cavité peu profonde, régulière ou légèrement plissée.

Chair. — D'un blanc un peu verdâtre, très-fine, fondante et beurrée ; eau pas très-abondante mais bien sucrée et relevée d'un arome fin et particulier.

Maturité. — Dans les années chaudes et sèches, dès le mois de novembre ; habituellement en décembre et janvier.

Origine. — Obtenue par M. Nélis, conseiller à la Cour de Malines, vers 1814 ou 1815.

3e SÉRIE. — N° 8.



Arbre. — De vigueur moyenne, très-fertile ; rameaux longs, minces, fluets, obliques et divergents ; yeux petits, allongés, aigus, à écailles lâches ; feuilles petites, allongées, très-étroites, d'un joli vert. Aspect général : bois grêle, feuillage petit, étroit et brillant.

Culture. — Je transcris les recommandations données par M. Mas dans le *Verger*; elles résument bien les conditions spéciales de culture de la variété :

« Arbre d'une végétation trop faible sur cognassier et modérée sur franc ; aussi doit-il être greffé de préférence sur ce sujet. Il devient même ainsi promptement fertile. La forme pyramidale

peut lui convenir à condition de le tenir concentré par une taille courte, sinon ses branches, en s'allongeant, restent faibles. Si l'on veut obtenir plus promptement une plus grande étendue fructifère, il faut le dresser en palmette appliquée à un treillage en plein air, le mur ne lui étant pas nécessaire ; alors on ménage les prolongements de ses branches de charpente à la taille, et ses petites branches fruitières n'exigent que de rares pincements ; son fruit devient ainsi d'un plus beau volume et peut être cueilli plus tard. Il est sain et rustique, ce qui peut décider à l'essayer en haute tige, mais seulement dans un sol très-riche et dans un lieu abrité, sinon son fruit resterait trop petit et résisterait difficilement aux vents, jusqu'à l'époque à laquelle il doit être cueilli. »

J'ajouterai : L'arbre de la Bonne de Malines se prête difficilement à la forme pyramidale ; mais à Meylan, et sur cognassier, il fournit assez de bois, non-seulement pour le cordon et le fuseau, mais encore pour le contre-espalier.

Dissertation. — J'ai consigné dans les *Quarante poires* l'estime toute particulière en laquelle je tenais cette variété ; depuis lors, mes appréciations n'ont pas varié et aujourd'hui encore je regarde ce petit fruit comme un des meilleurs du genre. Si donc j'ai interverti son rang avec celui de *Joséphine de Malines*, c'est uniquement parce que cette dernière, excellente aussi, acquiert plus de volume et représente mieux ; elle offre aussi, sur la Bonne de Malines, l'avantage d'une plus longue conservation.

J'ai cru devoir maintenir la dénomination *Bonne de Malines*, adoptée par le Congrès pomologique et par M. André Leroy.

M. Mas décrit le même fruit sous le nom de *Nélis d'hiver* ; M. Charles Baltet, sous celui de *Colmar Nélis*, et M. Decaisne, sous celui de *Bonne Malinoise*. M. Mas fait en outre observer que la variété a été primitivement propagée par le comte Coloma, d'où le synonyme *Coloma d'hiver*.

Passe-Crassane.

Fruit. — Moyen ou assez gros, parfois gros, arrondi, tantôt turbiné, tantôt aplati par les deux extrémités ; à surface bosselée.

Peau. — Epaisse, rude, d'un vert herbacé, fortement ombrée

de roux-fauve ; souvent entièrement culottée de même couleur vers les extrémités et surtout vers la queue, s'éclaircissant en jaune à la maturité, avec des tons dorés du côté du soleil.

Œil. — Grand, demi-clos, à divisions courtes, épaisses, verdâtres, placé habituellement dans une cavité profonde, évasée et assez régulière, parfois bosselée ou côtelée dans les bords.

Queue. — Grosse, courte, brune, souvent charnue à la base, renflée au point d'attache, plantée dans une cavité assez profonde, peu évasée, légèrement côtelée dans son pourtour.

Chair. — Blanche, fine, fondante et beurrée ; eau abondante, sucrée, relevée d'un acide franc et délicat.

Maturité. — Hiver, à partir de janvier.

Origine. — Obtenue par M. Boisbunel fils, horticulteur à Rouen (Seine-Inférieure) ; premier rapport, en 1855.

3e SÉRIE. — N° 9.



Arbre. — De vigueur modérée, fertile ; rameaux de grosseur moyenne, courts, érigés, d'un brun-rougeâtre ; yeux gros, courts,

assez arrondis, portés sur des supports saillants ; feuilles petites, épaisses, ovales, arrondies, entières ou dentées seulement au sommet, d'un vert-jaunâtre. Aspect général : pyramidal, jeune bois et feuillage jaunâtre.

Culture. — Greffée sur cognassier, la Passe-Crassane prend peu de développement ; elle ne peut se prêter alors qu'aux petites formes.

Pour les autres, vous pourrez employer la greffe intermédiaire. Sur franc, vous obtiendrez plus de vigueur, mais la végétation sera encore assez contenue pour lui permettre de se mettre promptement à fruit. Au reste, quel que soit le sujet que vous aurez choisi, l'arbre sera attaqué par le chancre ; l'écorce se fendillera et s'exfoliera, lorsque vous le planterez dans une terre humide ou trop forte ; comme aussi les fruits perdront leur qualité dans les situations froides et ombragées. Vous lui consacrerez donc un sol riche et léger, une exposition chaude et aérée.

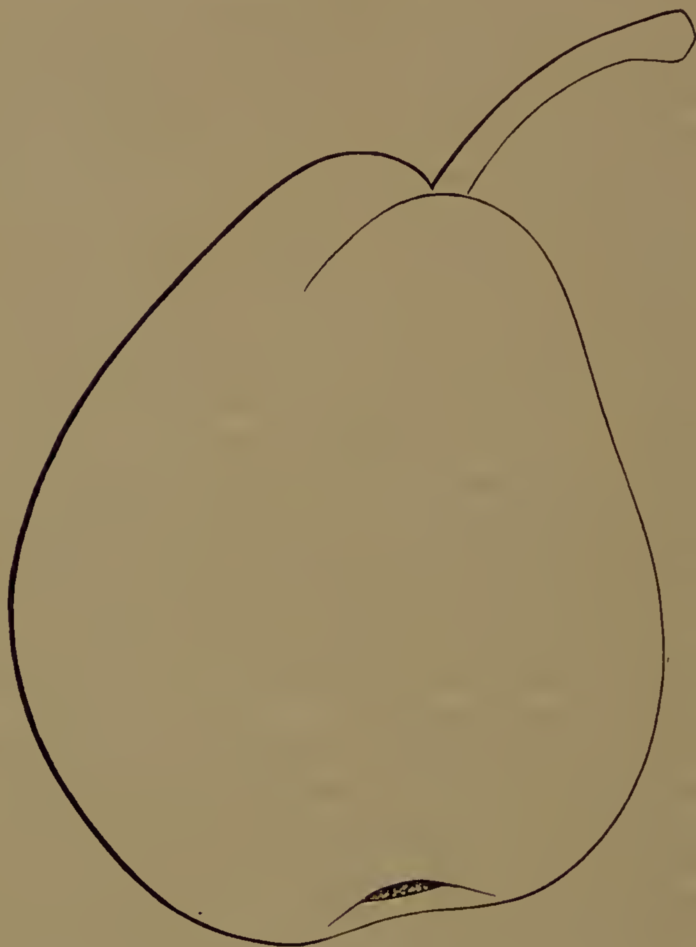
Après avoir allongé la taille les premières années, vous la raccourcirez successivement pour éviter les vides, en vous aidant des crans, du pincement, et en conservant les brindilles courtes et bien placées.

Dissertation. — De ce qui précède, il vous est facile de conclure que nous avons affaire à une variété délicate. Ce fait est si bien établi, que les partisans de l'existence indéfinie des variétés ont cité nominativement la *Passe-Crassane* pour démontrer que les variétés anciennes avaient toujours exigé des soins exceptionnels. Je vous ai prouvé historiquement le contraire ; comme aussi je vous ai fait toucher au doigt qu'une variété, ainsi qu'un animal quelconque, pouvait naître faible, sauf à voir sa vie abrégée d'autant. C'est en tenant compte de cette faiblesse et de cette délicatesse prématurée que j'ai classé Olivier de Serres avant Passe-Crassane ; quoique, dans de bonnes conditions, cette dernière poire soit parfaite et d'une très-longue conservation. Nous lui devons donc quelques soins exceptionnels, d'autant que les très-bons fruits d'hiver ne sont pas encore fort abondants.

Bon Chrétien de Rance.

Synonymes. — Bon Chrétien de Rans; Beurré de Rans ou de Rance; Beurré Rance; Beurré de Noirchain; Beurré Hardenpont de printemps; Beurré Bon Chrétien; Beurré de Pentecôte; Beurré de Flandre; Beurré Epine; Beurré du Rhin; Beymont (*Congr. pom.*)

3e série. — No 10.



Fruit. — Gros ou assez gros, pyriforme ou ovoïde, ventru, tronqué aux extrémités, surface bosselée.

Peau. — Epaisse, rude, d'un vert terne, largement ponctuée de brun et maculée de fauve, de telle sorte que la couleur du fond apparaît comme au travers d'un réseau, s'éclaircissant légèrement en vert-jaunâtre à la maturité.

Œil. — Moyen, ouvert ou mi-ouvert, à divisions de même cou-

leur que le fruit, en partie caduques, placé dans une cavité peu profonde, assez régulière et assez évasée.

Queue. — Mince, assez longue, ligneuse, généralement arquée, d'un brun foncé, plantée obliquement dans une cavité peu profonde, bosselée et surélevée d'un côté.

Chair. — Verdâtre, un peu grosse, fondante ; eau abondante, sucrée, acidulée, parfois même un peu astringente, plus ou moins parfumée suivant le terrain et l'exposition.

Maturité. — De décembre à mars.

Origine. — Gagnée ou propagée par l'abbé d'Hardenpont. Celui-ci, d'après les uns, aurait obtenu cette variété de semis ; d'après les autres, il l'aurait trouvée dans un village de la Flandre, à Rance, dans les environs de Mons ; l'obtention ou la propagation aurait eu lieu de 1758 à 1762.

Arbre.—De vigueur moyenne, assez fertile, rameaux pas très-forts, assez longs, divergents, d'un brun-verdâtre ; yeux moyens, ovoïdes, appliqués aux rameaux ; feuilles assez grandes, allongées, planes ou peu pliées, ondulées dans les bords, d'un vert foncé et brillant. Aspect général : bois déjeté, feuillage sombre.

Culture. — Cet arbre n'acquiert jamais beaucoup de vigueur sur le Cognassier ; vous ne l'emploierez donc sur ce sujet que pour les petites formes ; pour celles qui réclament plus de développement, vous aurez recours à la greffe intermédiaire ou au Franc. La variété se prête mieux aux formes étalées qu'à la pyramide ; pour la qualité du fruit, elle réclame une exposition chaude et aérée : l'espalier ne saurait donc que lui être favorable.

En tout cas, vous ne la confierez qu'à un sol profond, généreux, mais en même temps léger.

Sur Franc, vous allongerez la taille pendant les premières années pour la raccourcir ensuite successivement pendant les suivantes. Au printemps, vous pincerez de bonne heure et sur deux bons yeux, les bourgeons qui se développeront sur les rameaux de la taille d'hiver ; mais sur le vieux bois vous retarderez et vous allongerez le pincement, afin de favoriser la formation des dards et des boutons qui doivent garnir la base de vos branches à fruit. Vous conserverez les brindilles courtes ou moyennes ; et, selon la vigueur de l'arbre, vous casserez ou vous arquerez les plus longues.

Dissertation. — Variable comme qualité, le Bon Chrétien de Rance ne l'est pas moins comme grosseur et comme époque de maturité. S'il est généralement bon, il conserve cependant, dans

les terrains glaiseux et compacts, dans les expositions froides et ombragées, une saveur âpre et astringente. Habituellement de grosseur moyenne, il atteint parfois un volume considérable. M. André Leroy cite des fruits dont le poids atteignait 568 grammes. Dans le midi de la France, la maturité a lieu en novembre et décembre, pendant qu'elle se prolonge jusqu'en avril et mai dans le nord. Je dois ajouter que cette poire est très-bonne cuite et fait d'excellentes compotes.

On est généralement d'accord pour attribuer, soit l'obtention, soit la propagation de cette variété à l'abbé d'Hardenpont; toutefois, M. André Leroy n'est pas de cet avis; il pense qu'elle est beaucoup plus ancienne et il cherche à la rattacher à la poire *Gastelier* de Le Lectier, fruit dont Merlet fait aussi mention, en y ajoutant les synonymes *Beurré d'hiver, Jenart*; mais les citations sur lesquelles s'appuie M. André Leroy me paraissent peu convaincantes.

L'auteur du *Dictionnaire de pomologie* conteste, en outre, deux synonymes admis par le Congrès : *Beurré de Flandre* et *Beurré Epine*. Le premier, dit-il, appartient à la *Fondante des bois*; le second constitue une variété. On pourrait répondre :—Le même nom est souvent attribué à deux variétés différentes, et constitue alors un synonyme pour chacune d'elles; mais vous savez que nous attachons peu d'importance à ces petites contestations et que nous nous contentons de les signaler.

A propos des dénominations et de la synonymie des variétés, permettez-moi une petite digression qui pourra s'appliquer aussi bien aux fruits déjà décrits qu'à ceux que nous décrirons plus tard.

Notre éditeur nous a dit : « Ne serait-il pas opportun de mentionner tous les descripteurs de chaque variété; ne pourriez-vous pas aussi faire suivre chaque synonyme du nom de l'auteur qui le premier l'a signalé, en citant à l'appui, dans l'un et dans l'autre cas, les divers ouvrages de chacun d'eux? »

A cette question, nous avons répondu en exécutant pour le *Beurré d'Hardenpont* le travail qui nous était indiqué. Or, il est advenu que les renseignements bibliographiques remplissaient deux pages entières, alors que la description proprement dite était contenue dans une seule page.

Notre éditeur a compris que nous sortions ainsi complétement de notre cadre et il n'a pas insisté; mais je profite de cette occasion pour bien établir de nouveau le but que nous poursuivons,

et pour justifier, s'il en est besoin, la marche que nous suivons.

Notre but est simple : tous nos efforts tendent, en restreignant le nombre des variétés, à signaler les meilleures pour en propager la culture. D'où il résulte que le côté pratique doit toujours dominer le côté scientifique. Nous ne touchons à celui-ci que pour renforcer celui-là. En commençant ce volume, nous avons établi la distance qui nous sépare des diverses publications en cours d'exécution. Beaucoup de renseignements, bien placés dans le *Jardin fruitier du Muséum* de M. Decaisne, dans le *Dictionnaire de pomologie* de M. André Leroy, ne seraient qu'une superfétation dans le *Traité des meilleurs Fruits* : les premiers forment avant tout des ouvrages à consulter ; le second s'adresse directement à la pratique.

Pour la question des synonymes en particulier, je m'en tiens à un point de vue unique : éviter que, à propos d'un nom, vous ne commettiez une erreur ; en conséquence, je vous signale tous les synonymes qui pourraient occasionner une confusion fâcheuse. S'ils sont en petit nombre, je ne vois pas d'inconvénient à rapporter l'origine de chacun d'eux ; si, au contraire, ils sont nombreux, je les enregistre en bloc, en m'appuyant, soit du Congrès pomologique, soit de M. Decaisne, parfois de tous les deux ; souvent même, en citant l'un ou l'autre ou l'un et l'autre, je ne me crois pas obligé de vous donner tous les synonymes qu'ils relèvent. Pour ne pas allonger inutilement, j'écarte entre autres tous ceux qui ne reposent que sur une faute d'orthographe évidente ; ils ne peuvent tromper personne.

Pour les mêmes motifs, je ne fais pas suivre chaque dénomination d'une longue liste de noms d'auteurs et de titres d'ouvrages : un choix arbitraire n'était pas possible ; il fallait ou s'abstenir ou les citer tous. J'aurais pu, m'a-t-on dit, ne nommer pour chaque fruit que le premier qui s'en est occupé ; mais, outre que cette recherche offre déjà par elle-même certaines difficultés, elle présente encore d'autres inconvénients. Presque toujours, un fruit, avant d'être méthodiquement déterminé, a été plus ou moins sommairement indiqué, soit dans des publications spéciales, soit dans des catalogues autorisés, comme ceux des Chartreux, celui de la Société de Londres ou celui de Van Mons. Quel est réellement, dans ce cas, le premier descripteur ? Quel est celui qu'il faudra citer ?

Et d'ailleurs, pour tout ce qui peut être utile ou même simplement intéressant sous le rapport des dénominations et des syno-

nymes, comme sous tous les autres points de vue, n'avons-nous pas une division spéciale ? Notre paragraphe *Dissertation* nous permet d'insister sur tous les points qu'il nous paraît nécessaire de mettre en relief, sans nous astreindre à des redites et à des longueurs fastidieuses, la plupart du temps inutiles et, en tous cas, toujours étrangères à notre plan.



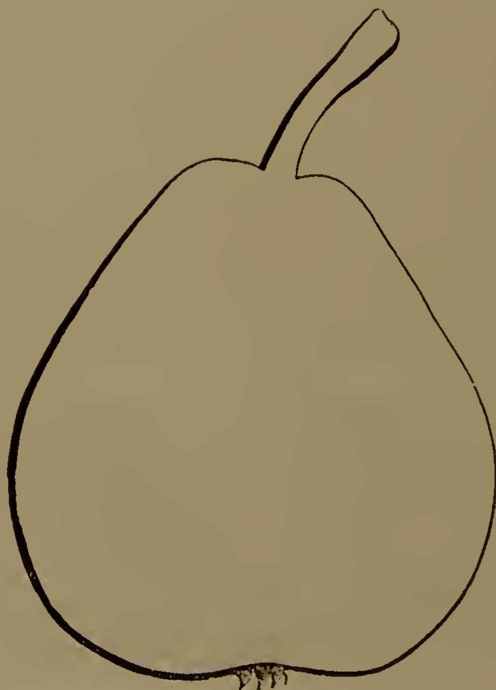
HUITIÈME ENTRETIEN.

QUATRIÈME SÉRIE.

Doyenné de Juillet.

Synonymes. — Doyenné d'été; Jolimont précoce; Leroy-Jolimont (*Congrès pom.*); Saint-Michel d'été (Prévost); Poire de Juillet (Decaisne); Summer Doyenné (Robert Hogg).

4e SÉRIE. — N° 1.



Fruit. — Petit, en bouquet arrondi, turbiné-obtus, forme de petit doyenné, à surface lisse.

Peau. — Lisse, fine, d'abord d'un vert tendre, semée de petits points bruns ou grisâtres, passant à la maturité, d'un côté au jaune d'or et de l'autre au rouge vif.

Œil. — Moyen, ouvert ou mi-ouvert, à divisions gris-verdâtres, placé dans une cavité peu profonde, assez évasée et régulière.

Queue. — De longueur moyenne, assez forte, d'un brun très-clair, un peu renflée à son point d'attache, terminant assez exactement le fruit, parfois dans une légère dépression.

Chair. — Blanche, demi-fine, assez fondante ; eau abondante, sucrée et aromatisée, quelquefois un peu acide.

Maturité. — Fin juin et première quinzaine de juillet.

Origine. — Contestée. Obtenue, d'après les Belges, par Van Mons qui la fait figurer dans son catalogue de 1823 ; attribuée par la Société d'horticulture de Lyon à M. Leroy-Jolimont dont elle porte encore le nom dans le Lyonnais.

Arbre. — De vigueur contenue, très-fertile ; rameaux minces, assez longs, dressés, d'un brun-rougeâtre ; yeux gros, coniques, un peu écartés du rameau par leur extrémité ; feuilles allongées, peu repliées sur la nervure, très-régulièrement dentées, d'un beau vert. Aspect général : un peu maigre, feuillage étroit et très-allongé.

Culture. — Spécialement destiné au plein air et à la haute tige, le Doyenné de Juillet doit alors être multiplié sur Franc. Pour obtenir de beaux arbres, vous le grefferez en place et en tête sur des sujets forts et vigoureux. Sur Cognassier, il peut fournir des fuseaux, des cordons, des pyramides moyennes ; mais il s'épuise vite sur ce sujet. Pour prolonger son existence, vous taillerez court, vous éviterez l'excès de production et vous confierez vos arbres à un sol riche et frais. Les différentes expositions n'auront guères d'autres résultats que d'avancer ou de retarder la maturité.

Dissertation. — Parmi les toutes premières poires, celle-ci, par la qualité de la chair et par la fertilité de l'arbre, est certainement une des meilleures et des plus profitables. Pour la manger dans sa perfection, vous pratiquerez plusieurs récoltes successives et vous cueillerez les fruits alors qu'ils commencent à perdre leur teinte verte pour passer au jaune. Ceux qui achèvent leur maturité sur l'arbre sont pâteux et sans parfum. D'ailleurs, les

fruits, bien attachés tant qu'ils restent verts, tombent ensuite très-facilement dès qu'ils passent au jaune.

Madame Treyve.

Synonymes. — Souvenir de Madame Treyve.

4[e] SÉRIE. — N° 2.



Fruit. — Généralement assez gros, variable dans son volume, turbiné-obtus, élargi au sommet, s'atténuant en se rapprochant de la queue par une courbe un peu concave à la façon du Bon Chrétien ; surface bosselée et irrégulière.

Peau. — Fine, mince, verte, semée de points bruns nombreux et assez gros, ombrée de quelques taches rouille, s'éclaircissant en jaune à la maturité, frappée, du côté du soleil, de rouge vif avec des points cendrés dans la partie la plus colorée.

Œil. — Petit, à divisions étroites, grisâtres, souvent caduques, placé dans une cavité profonde, évasée et côtelée.

Queue. — Courte, ligneuse, assez mince, renflée au point d'attache, verte d'un côté, brune de l'autre, plantée dans une cavité peu profonde, irrégulière et formée de gibbosités.

Chair. — Blanche avec quelques traits verdâtres, peu tassée, assez fine, bien fondante; eau très-abondante, sucrée et bien parfumée.

Maturité. — Fin août et commencement de septembre.

Origine. — Obtenue par M. Treyve, pépiniéreste à Trévoux (Ain), et dédiée par lui à Mme Treyve. Premier rapport en 1858.

Arbre. — Pyramidal, vigoureux, très-fertile; rameaux gros, assez longs, érigés, d'un brun-verdâtre, finement lenticellés; yeux moyens, coniques, écartés du rameau; feuilles petites, épaisses, d'un vert foncé. Aspect général : feuillage brillant et lustré, bien soutenu et plié en gouttière.

Culture. — Arbre vigoureux sur Cognassier et pouvant, sur ce sujet, se prêter à toutes les formes; peu difficile, d'ailleurs, sur la nature du sol et sur l'exposition.

La rédaction du Congrès pomologique s'exprime ainsi : « Le poirier *Madame Treyve* étant encore nouveau, sa culture n'a pas été étudiée d'une manière générale; toutefois, il est très-présumable que cette culture sera la même que celle du poirier Bon Chrétien William. Déjà on a la certitude que l'arbre se prête avec facilité à toutes les formes et qu'on peut le planter à toutes les expositions. Le pied-type ayant conservé sa fertilité et sa vigueur, il n'y a pas de doute que la greffe sur Franc sera aussi favorable que celle sur Cognassier. »

Dissertation. — Je ne connaissais pas ce fruit lors de ma première publication; mais aujourd'hui il me paraît digne de figurer dans nos séries d'élite.

Puisque j'ai cité la *Pomologie de la France*, je dois vous faire observer que la figure donnée dans cet ouvrage est d'un volume exagéré. On a pu, je le reconnais, rencontrer un aussi gros fruit, mais ce cas est tellement exceptionnel qu'il ne peut que vous induire en erreur ou tout au moins vous occasionner des mécomptes. Pour les fruits nouveaux plus encore que pour les autres, nous devons nous attacher à la grosseur moyenne. La rédaction du Congrès indique comme dimensions ordinaires de la poire *Madame Treyve*, une hauteur de onze centimètres sur un diamètre de dix. Pour mon compte, je réduirai ces chiffres à huit sur sept ou, au maximum, à neuf sur huit.

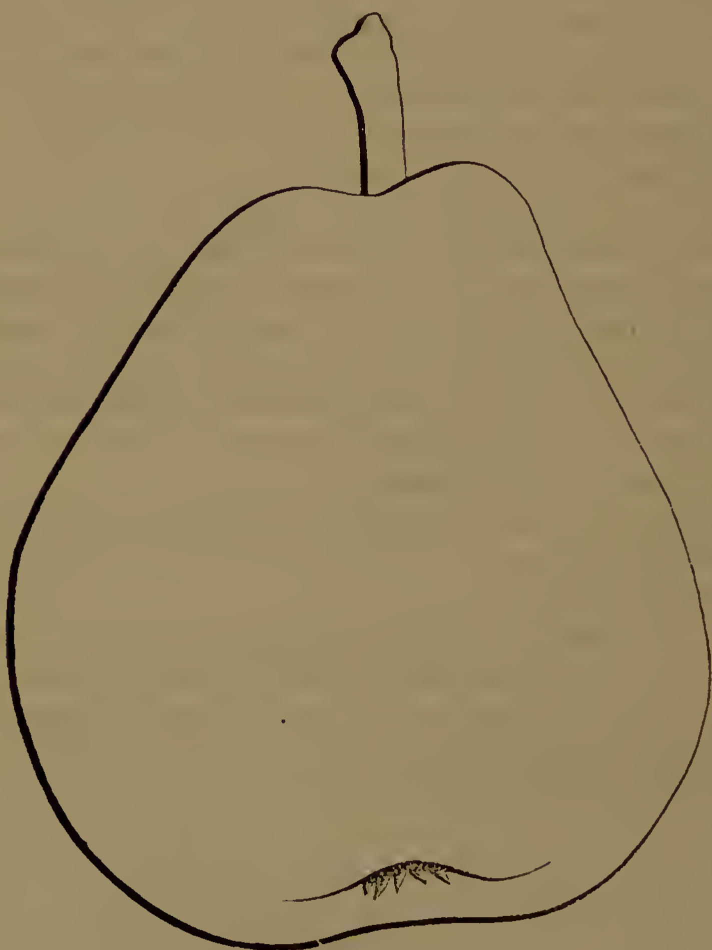
La figure donnée par *M. Mas*, dans *le Verger*, est dans les pro-

portions que je viens d'indiquer. Il est bien entendu, je le répète, que vous rencontrerez des fruits plus volumineux, comme aussi des plus petits; mais nous partons toujours de la grosseur moyenne.

Jalousie de Fontenay.

Synonymes. — Jalousie de Fontenay-Vendée; Belle d'Esquermes (*Congr. pomol.*).

4e série. — N° 3.



Fruit. — Moyen ou assez gros, pyramidal ou pyriforme-obtus, à surface assez unie.

Peau. — Fine, mince, verte, tachée et marbrée de gris fauve, surtout vers les extrémités, s'éclaircissant en jaune pâle à la maturité.

Œil. — Grand, ouvert, à divisions larges, brunes, placé dans une cavité peu profonde, évasée et régulière.

Queue. — Grosse, courte, brune, éclairée de vert jaunâtre à la base, plantée de côté dans une légère dépression assez régulière.

Chair. — Blanche, peu tassée, fine ou assez fine, fondante, pleine d'une eau sucrée et aromatisée, légèrement musquée.

Maturité. — Septembre.

Origine. — Obtenue ou trouvée à Fontenay-Vendée vers le commencement du siècle.

Arbre. — Pyramidal, vigoureux, fertile ; rameaux assez gros, de moyenne longueur, érigés, d'un vert clair, finement pointillé de blanc ; yeux moyens, coniques, pointus, écartés du rameau ; feuilles assez grandes, ovales, pointues, d'un joli vert, très-régulièrement dentées. Aspect général : teinte un peu blonde, feuillage allongé et bien denté.

Culture. — Quel que soit le sujet qui aura reçu la greffe de cette variété, vous pourrez le soumettre à toutes les formes ; mais sur le Cognassier, vous devrez, afin d'éviter l'épuisement, appliquer à vos arbres une taille courte et un pincement très-modéré ; sur Franc, au contraire, vous taillerez long pendant les premières années et vos pincements seront courts et plus suivis.

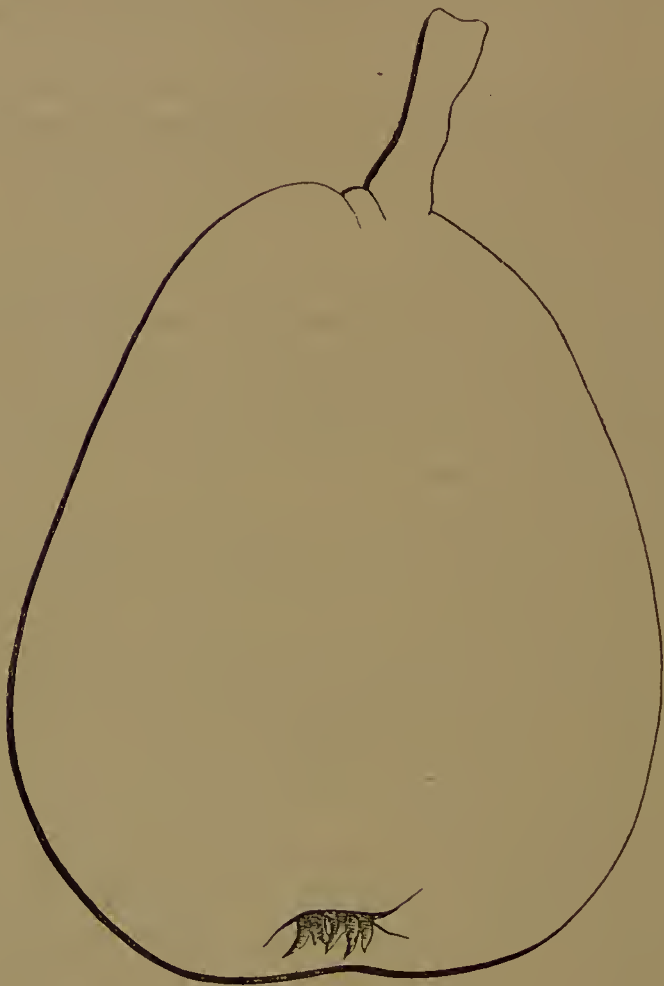
Dissertation. — Peu de fruits sont aussi parfumés que la Jalousie de Fontenay, mais, livrée à elle-même, cette poire passe et blettit assez promptement.

Vous la récolterez donc successivement et de bonne heure, c'est-à-dire dès la chute des premiers fruits véreux. Comme la maturité ne se traduit pas par un changement de couleur très-prononcé, vous la surveillerez au fruitier, tout en évitant de la meurtrir et de trop la déranger. Grâce à ces soins, vous pourrez en jouir pendant tout le mois de septembre.

Beurré Hardy.

Synonyme. — Poire Hardy (Decaisne; *J. fruit du M.*)

4e SÉRIE. — N° 4.



Fruit. — Moyen ou assez gros, ovale-allongé, parfois turbiné, tronqué aux extrémités, mais surtout vers l'œil, surface bosselée.

Peau. — Assez épaisse, rude d'abord, devenant onctueuse plus tard, d'un vert assez prononcé, semée de points grisâtres, largement recouverte d'une rouille brune, plus particulièrement sur la face qui regarde le soleil, ce qui donne à l'ensemble une teinte fauve ou bistrée s'éclaircissant en jaune pâle à la maturité, avec des tons plus chauds, quelquefois d'un rouge-brun du côté éclairé.

Œil. — Moyen, ouvert, à divisions minces, vertes à la base,

grises aux extrémités, placé dans une cavité peu profonde, assez évasée et régulière.

Queue. — Forte, courte, ligneuse, parfois un peu charnue, brune, plantée un peu de côté dans une légère dépression, quelquefois surmontée par quelques plis.

Chair. — Blanche avec quelques traits verdâtres, très-fine, fondante et beurrée ; eau assez abondante, acidulée et agréablement parfumée.

Maturité. — Septembre et commencement d'octobre.

Origine. — Gain posthume de M. Bonnet, de Boulogne-sur-Mer ; propagée par M. Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine, et dédiée à M. Hardy, alors directeur du jardin du Luxembourg.

Arbre. — Pyramidal, très-vigoureux, d'une fertilité satisfaisante, surtout sur Cognassier ; rameaux forts, assez longs, érigés, d'un vert-brun un peu frappé de rougeâtre ; yeux moyens, aplatis à la base, en cônes courts, pointus ; feuilles grandes, larges, arquées et ondulées, d'un vert foncé et brillant. Aspect général : vigoureux et bien nourri, feuillage riche et ample.

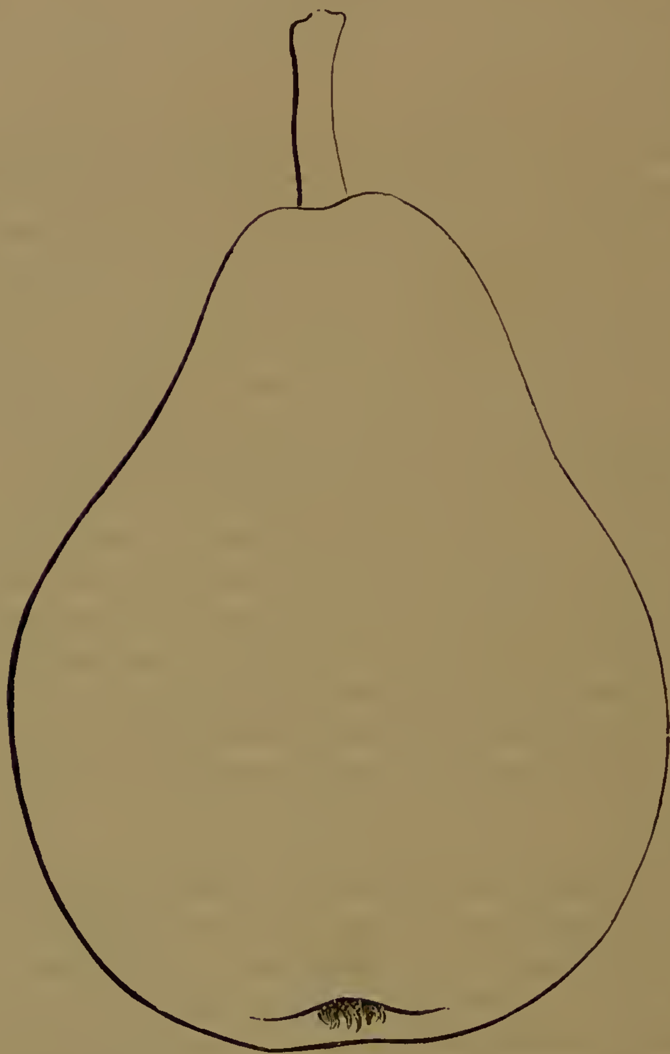
Culture. — A multiplier sur Cognassier et sur Franc ; sur le premier, l'arbre sera plus promptement et plus régulièrement fertile, tout en se prêtant à toutes les formes. Vous lui consacrerez un terrain fertile, meuble et un peu frais ; vous taillerez en raison de la vigueur ; vos pincements seront modérés et un peu longs. Sur Franc, vous allongerez les prolongements et vous pincerez court et de bonne heure les bourgeons qui avoisinent la coupe ; vous pratiquerez des crans sur les yeux qui tendraient à s'annuler.

Dissertation. — La rédaction du Congrès pomologique dit à propos de cette poire : « Quelques pomiculteurs la regardent comme identique à *Beurré Kennes.* » M. Mas et M. André Leroy ne partagent pas l'avis de ceux-ci ; ils tiennent, l'un et l'autre, les deux fruits pour distincts et ils les décrivent séparément.

Excellent s'il est pris à point, le Beurré Hardy devient pâteux lorsqu'il mûrit sur l'arbre ; il joint à cet inconvénient celui de passer vite lorsqu'il a atteint son point extrême de maturité ; vous devrez donc cueillir les fruits successivement et de bonne heure, et les surveiller ensuite avec soin au fruitier. Ordinairement, sous notre climat, vous pourrez commencer la cueillette dès les derniers jours du mois d'août, ou, au plus tard, au commencement de septembre.

Soldat Laboureur.

4e SÉRIE. — N° 5.



Fruit. — Moyen ou assez gros, pyriforme-étranglé ou turbiné, affectant un peu la forme du Bon Chrétien ; surface bosselée.

Peau. — Assez fine, blanchâtre, semée de points bruns très-fins, marbrée d'un léger réseau fauve, passant à la maturité au jaune paille.

Œil. — Petit, mi-ouvert, à divisions brunes, placé à fleur de fruit ou dans une cavité étroite et peu profonde.

Queue. — Courte, assez grosse, un peu charnue, d'un brun-verdâtre, avec des stries plus claires, plantée droit dans une légère dépression, terminant assez exactement le fruit.

Chair. — Blanche, demi-fine, fondante; eau abondante, sucrée, relevée d'une saveur excitante, un peu vineuse.

Maturité. — Octobre, novembre, parfois dès la fin de septembre.

Origine. — Obtenue vers 1820 par le major Esperen.

Arbre. — Pyramidal, vigoureux et fertile; rameaux gros, assez longs, dressés, d'un brun rougeâtre; yeux gros, courts, coniques, bien pointus; feuilles assez grandes, allongées, épaisses, arquées et repliées sur la nervure, d'un beau vert foncé. Aspect général: bien régulier et bien pyramidal, feuillage brillant, pendant et longuement pétiolé.

Culture. — A multiplier sur Cognassier et sur Franc. Sur le premier, l'arbre est plus promptement et plus régulièrement fertile; il se dresse naturellement en pyramide et se prête également à toutes les autres formes; sa taille n'offre aucune difficulté particulière. Une exposition chaude, une terre légère et fertile, ajouteront à la qualité du fruit. Sur Franc, vous réduirez d'abord la vigueur de l'arbre par une taille longue, par la suppression à l'épaisseur d'un écu des bourgeons situés immédiatement au-dessous de l'œil de taille, par le pincement court des suivants, et, s'il est nécessaire, par quelques crans sur ceux de la base; les autres bourgeons seront pincés régulièrement jusqu'à la mise à fruit: vous rentrerez alors dans les conditions ordinaires.

Dissertation. — J'ai classé cette variété parmi nos *quarante poires* de choix; elle le mérite à plus d'un titre. L'arbre joint à une bonne vigueur un beau port. Il est sain et fertile. Le fruit, joli à l'œil, n'est pas moins flatteur au goût; toutefois, je dois vous prévenir que, un peu avant la maturité, il se détache facilement de l'arbre. Vous parerez à cet inconvénient en choisissant pour l'arbre une position abritée et en récoltant les fruits de bonne heure, généralement, sous notre climat, dans la première quinzaine de septembre; ils ne s'en conserveront que mieux. Au reste, ils se comportent fort bien au fruitier et blettissent difficilement.

Beurré d'Apremont.

Synonymes. — Beurré Bosc (André Leroy) ; Bosc (Decaisne) ; Cannelle (Idem) ; Paradis d'Automne (Thompson).

4e SÉRIE. — N° 6.



Fruit. — Gros ou assez gros, calebassiforme, très-allongé, renflé vers le sommet et cependant s'atténuant un peu vers l'œil, pour s'allonger ensuite en pointe très-prolongée vers la queue, à surface bosselée.

Peau. — Assez fine, douce, d'un vert-jaunâtre, couverte en partie de fauve clair, semée de points gris, quelquefois légèrement frappée de rouge du côté du soleil, passant à la teinte cannelle à la maturité.

Œil. — Petit, habituellement fermé, quelquefois mi-ouvert, à divisions minces, brunes à extrémités grises, placé dans une toute petite cavité mamelonnée, étroite et peu profonde.

Queue. — Longue, mince, ligneuse, arquée, brune, terminant exactement le fruit, mais habituellement surmontée d'un côté.

Chair. — Blanche, fine, fondante; eau abondante, sucrée, relevée d'un acidulé vineux.

Maturité. — Octobre et novembre.

Origine. — Trouvée, il y a environ un siècle, à Apremont, bourg du département de la Haute-Saône.

Arbre. — De vigueur modérée, fertile; rameaux assez forts, inégaux, divergents, d'un brun-grisâtre; yeux moyens, coniques, bien pointus et bien écartés du rameau; feuilles grandes, ovales, arquées, d'un vert brillant et foncé. Aspect général: irrégulier; bois déjeté en tous sens; feuillage ample et sombre.

Culture. — Je ne saurais vous conseiller la multiplication de cette variété sur Cognassier, car la végétation sera toujours insuffisante sur ce sujet; vous aurez donc recours à la greffe intermédiaire et mieux encore à la greffe sur Franc. Vos arbres se prêteront difficilement aux formes libres et notamment à la pyramide; vous donnerez donc la préférence aux formes assujetties. Quelles que soient celles que vous adoptiez, vous maintiendrez entre vos branches de charpente, à l'aide du redressement de la partie faible et de l'inclinaison de la partie forte, un équilibre que la végétation capricieuse de la variété tend constamment à rompre. Par des pincements faits à propos sur les bourgeons qui menacent de s'emporter, par des crans pratiqués au-dessus des yeux qui tendent à s'annuler, vous éviterez les vides parmi les productions fruitières.

Dissertation. — Il existe, à propos de cette variété et de ses synonymes, une confusion qu'il importe de faire disparaître.

La rédaction du Congrès pomologique place parmi les synonymes de ce fruit le *Beurré Bosc;* mais elle ajoute immédiatement

par erreur. Comme commentaire, nous trouvons encore dans la *Pomologie de la France* cette appréciation : « Comme cette poire ressemble par sa forme et sa couleur à une variété qui porte tantôt le nom de *Beurré*, tantôt celui de *Calebasse Bosc*, elle a été désignée parfois sous le nom de *Beurré Bosc*, erreur qu'il ne faut attribuer qu'à la ressemblance des deux fruits, car les deux arbres n'ont aucune analogie entre eux et les qualités des deux variétés sont très-différentes. »

D'autre part, M. André Leroy décrit, dans son *Dictionnaire de pomologie*, cette même variété sous le nom de *Beurré Bosc*, et il range *Beurré d'Apremont* parmi les synonymes. Il s'appuie sur les renseignements suivants, fournis par M. Eugène Forney.

« M. Madiot, directeur de la pépinière départementale du Rhône, envoya au Jardin des Plantes de Paris des greffes, sans nom de ce fruit, provenant d'un arbre très-âgé, non greffé, qui se trouve dans le bourg d'Apremont (Haute-Saône). Vers 1835, ces greffes donnèrent des fruits qui furent jugés excellents, et l'arbre fut dédié à Bosc, ancien directeur de ce jardin et pomologiste distingué, qui, en 1793, avait sauvé de la destruction l'ancienne école des arbres fruitiers des Chartreux, et réuni la collection des vignes du Luxembourg. » (*Le Jardinier fruitier*, t. I, p. 202.)

M. André Leroy ajoute ensuite : « On cultive en Belgique, sous le nom de *Beurré* ou *Calebasse Bosc*, un poirier qui n'a pas le moindre rapport avec celui que nous venons de décrire. Il fut gagné par Van Mons..., et l'on doit éviter de confondre ces deux variétés.... »

De ce qui précède, il résulte :

1° Qu'il existe réellement deux variétés distinctes : le Beurré d'Apremont et la Calebasse Bosc ;

2° Que le nom de Beurré Bosc a été et est encore appliqué tantôt à l'une, tantôt à l'autre, et que par conséquent cette dénomination constitue une double synonymie.

Ceci bien établi, il m'en coûte peu d'avouer que, dans les *Quarante poires*, j'ai décrit et figuré la *Calebasse Bosc* pour le *Beurré d'Apremont*. Aujourd'hui, je rectifie cette erreur, et je conserve, avec le Congrès pomologique, la dénomination de *Beurré d'Apremont*, afin d'éviter à l'avenir toute nouvelle confusion , et aussi parce que cette désignation me paraît la plus ancienne et la plus rationnelle.

Epine du Mas.

Synonymes. — Belle Epine du Mas; Epine Dumas; Belle Epine de Limoges; Beurré du Rochois; Beurré Rochechouart; Beurré St-Louis; Duc de Bordeaux; Colmar du Lot; Emile de Rochois (Decaisne, *J. F. du M.*); Comte de Limoges; du Mas de Rochefort (*Congr. pom.*)

4e SÉRIE. — N° 7.



Fruit. — Moyen, pyriforme ou plus souvent allongé en ovale, atténué aux deux extrémités, mais surtout du côté de la queue; surface légèrement bosselée.

Peau. — Lisse, épaisse, luisante, d'un vert tendre, parsemée

de points bruns, colorée de carmin du côté du soleil, jaunissant beaucoup à la maturité.

Œil. — Moyen, ouvert, à divisions verdâtres, souvent caduques, placé dans une cavité peu profonde et étroite.

Queue. — Assez forte, longue, ligneuse, oblique et arquée, d'un brun verdâtre, terminant assez exactement le fruit, souvent accompagnée de gibbosités qui forment une légère cavité inégale.

Chair. — Blanche un peu jaunâtre, demi-fine, fondante; eau très-abondante et très-sucrée, relevée d'un parfum délicat et particulier.

Maturité. — Octobre et novembre.

Origine. — Trouvée dans la forêt de Rochechouart, département de la Haute-Vienne. D'après le Congrès pomologique, l'arbre-mère existait encore en 1856.

Arbre. —Pyramidal, vigoureux et très-régulièrement fertile; rameaux plutôt fins que gros, longs, dressés, d'un brun-verdâtre; yeux petits, allongés, très-pointus, écartés du rameau; feuilles pas très-grandes, allongées, d'un vert clair, assez profondément dentées. Aspect général: bois abondant, un peu grêle; feuillage, pâle, étroit, bien pointu.

Culture. — On multiplie avec un égal succès cette variété sur Cognassier et sur Franc. Sur le premier sujet, l'arbre peut se prêter à toutes les formes soumises à la taille; mais il aura toujours une tendance à se surcharger de fruits. Pour éviter qu'il ne s'épuise par une production exagérée, vous devrez donc retrancher avec soin toutes les productions fruitières surabondantes.

Sur Franc, cet inconvénient sera moindre; vous pourrez surtout alors former des hautes tiges pour le verger. La variété, par sa fertilité, par son fruit bien attaché, se prête merveilleusement à cet emploi; elle est, d'ailleurs, peu difficile sur le terrain et sur l'exposition.

Dissertation. — Cette poire n'est pas grosse; elle se colore habituellement, il est vrai, de tons carminés; toutefois, elle n'a rien de bien séduisant à l'œil, mais elle est très-fertile. Comme qualité, elle est excellente; elle se conserve longtemps et ne blettit pas au fruitier. A ces divers titres, je ne saurais donc trop vous en recommander la culture.

Nouvelle Fulvie.

Synonymes. — Fulvie Grégoire (J. de Liron d'Airolles). — (Voir notre dissertation.)

4e SÉRIE. — N° 8.



Fruit. — Gros ou assez gros, pyriforme, parfois turbiné, parfois calebassiforme, élargi vers l'œil, atténué en pointe vers la queue ; surface très-bosselée.

Peau. — Fine, d'abord d'un vert clair, chargée et marbrée de fauve ; à la maturité, le vert passe au jaune et le fauve s'éclaire en rouille mordorée et légèrement carminée avec des points et des taches d'un brun noirâtre.

Œil. — Gros, ouvert, à divisions larges, brunes, généralement persistantes, parfois caduques, placé dans une cavité peu profonde, évasée et bosselée dans son pourtour.

Queue.— De longueur moyenne, mince, d'un brun légèrement éclairé de vert-jaunâtre, semée de points cendrés, terminant exactement le fruit, mais accompagnée de gibbosités charnues.

Chair. — Jaunâtre, fine, parfaitement fondante à un bon point de maturité ; eau très-abondante, fort sucrée et richement aromatisée.

Maturité. — Successive, à partir de la fin d'octobre jusqu'en février.

Origine. — Obtenue par M. X. Grégoire, de Jodoigne (Belgique). Le premier rapport a eu lieu, dit-on, en 1854.

Arbre. — D'une bonne vigueur et d'une fertilité satisfaisante ; rameaux longs, minces, fluets, déjetés en tous sens, d'un brun-grisâtre ; yeux gros, courts, coniques, presque arrondis, écartés du rameau ; feuilles minces, petites, allongées, d'un vert pâle. Aspect général : disgracieux, bois nombreux et confus ; feuillage étroit et jaunâtre.

Culture. — On multiplie cette variété sur Cognassier et sur Franc, mais de préférence sur le dernier. L'arbre est complétement impropre à la pyramide. Sur Cognassier, vous le dirigerez en fuseau ou en cordons ; sur Franc, vous le fixerez à l'espalier ou au contre-espalier. Vous taillerez long les premières années ; vous pincerez modérément et vous utiliserez pour la fructification les brindilles, sauf à les rabattre plus tard. Un sol profond et riche, une exposition abritée et chaude seront éminemment favorables à la variété.

Dissertation. — Je vous ai donné, d'après M. Liron d'Airolles, *Fulvie Grégoire* comme identique à *Nouvelle Fulvie* ; telle n'est pas l'opinion d'autres planteurs. Voici, à ce sujet, comment s'exprime le Congrès pomologique : « Quelques personnes pensent que les noms de *Nouvelle Fulvie* et de *Fulvie Grégoire* désignent bien la même poire ; d'autres prétendent le contraire et assurent que *Fulvie Grégoire* est une variété distincte et antérieure. Le mot *Nouvelle* semble en effet leur donner raison. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on cultivait en France, avant 1854, un poirier sous le nom de *Fulvie Grégoire.* »

La rédaction du Congrès pomologique ajoute en note : « Il est très-regrettable qu'on change si bénévolement le nom d'un fruit. Les auteurs de ces substitutions ne réfléchissent pas à la gravité de leur acte, qui compromet les intérêts de la pomologie, des amateurs et particulièrement des pépiniéristes. »

Comme qualité, la *Nouvelle Fulvie* est réellement une poire

très-méritante; il est à regretter que l'arbre soit tout à la fois disgracieux et difficile à conduire; mais j'ai dû l'adopter comme bon fruit d'hiver; elle se conserve d'ailleurs très-bien au fruitier.

Beurré de Luçon.

Synonymes. — De Luçon (Decaisne, *J. F. du M.*); St-Michel d'hiver; Beurré Gris d'hiver; Beurré Gris d'hiver, nouveau; Beurré Gris, supérieur (*idem, ibidem*); Doyenné marbré (Loiret, *Congr. pom.*); Beurré de Fontenoy (Tougard, cité par André Leroy).

4e SÉRIE. — N° 9.



Fruit. — Généralement assez gros, ovale ou grossièrement arrondi, irrégulier; surface bosselée.

Peau. — Peau fine, cependant souvent rude au toucher, d'un vert-jaunâtre, pointillée et tachée de gris et de roux au point de faire presque entièrement disparaître la couleur du fond, souvent lavée de rouge-obscur du côté du soleil.

Œil. — Petit, ouvert, à divisions irrégulières, placé dans une cavité peu profonde et évasée.

Queue. — Grosse, courte, ligneuse, d'un brun-grisâtre, plantée dans une cavité irrégulière, formée de côtes et habituellement plus élevée d'un côté.

Chair. — D'un blanc un peu jaunâtre, fine, beurrée et fondante, pierreuse dans le centre ; eau abondante, acidulée et parfumée.

Maturité. — A partir de novembre jusqu'en janvier inclusivement.

Origine.—Obtenue ou trouvée dans les environs de la ville de Luçon en Vendée, on ignore par qui et à quelle époque. D'après M. André Leroy, sa propagation daterait de 1830 environ.

Arbre. — Peu vigoureux ou tout au plus de vigueur moyenne, fertile ; rameaux gros, courts, dressés, brun-rougeâtre ; yeux moyens, courts, ovoïdes, écartés du rameau ; feuilles assez grandes, allongées, peu nombreuses, d'un vert-jaunâtre, entières ou finement dentées. Aspect général : peu fourni, bois bien rouge au soleil ; feuillage rouge et allongé.

Culture.—A propos de cette variété, la rédaction du Congrès, t. 1, n° 15, dit au mot *Culture :* « L'arbre se greffe indistinctement sur Cognassier et sur Franc, et peut s'élever sous toutes les formes. » Chez moi, le Beurré de Luçon reste toujours excessivement chétif et vit peu sur le Cognassier. M. Mas, dans le *Verger ;* M. André Leroy, dans le *Dictionnaire de pomologie* ; M. Charles Baltet, dans les *Bonnes poires*, constatent également que la végétation est insuffisante sur ce sujet. Si donc vous tenez au Cognassier, vous ne grefferez jamais directement, mais vous emploierez la greffe intermédiaire.

Sur Franc, la végétation sera modérée et le développement assez lent. Vous tâcherez donc, par une taille un peu courte, de provoquer de beaux prolongements, et vous vous montrerez sobre dans les pincements. Vous pourrez diriger vos arbres sous toutes les formes, mais la palmette à l'espalier et, à défaut de celui-ci, au contre-espalier est celle qui convient le mieux à la variété ; elle se trouvera bien également d'une exposition chaude et d'un terrain léger.

Dissertation. — Nous avons adopté, avec le Congrès pomologique et avec M. Mas, la dénomination *Beurré de Luçon.* M. André Leroy décrit le même fruit sous le nom de *Beurré Gris d'hiver, nouveau.*

Sous le titre *Observations*, il proteste contre deux synonymes que nous avons relevés, l'un d'après le Congrès pomologique, l'autre d'après le Congrès et d'après M. Decaisne : « Les noms, dit-il, ...Doyenné marbré, St-Michel d'hiver, ont été donnés plusieurs fois comme synonymes de Beurré Gris d'hiver, nouveau, et bien à tort.... Tous les deux furent attribués jadis à l'excellente poire appelée *Doyenné d'Alençon.* » (*Dict. pom.*, t. 1, p. 375.)

Le fait avancé par M. Leroy est incontestable ; mais il ne prouve pas que ces mêmes noms n'aient pu être aussi et dans certaines localités appliqués au Beurré de Luçon.

Bergamotte Fortunée.

Synonymes. — Fortuné de Rhaisme (nom primitif); Fortunée (Decaisne, *J. F. du M.*); Fortunée de Rhemes ou Deremmes (*Congr. pom.*); Fortunée de printemps (André Leroy, *Dict. pom.*).

Fruit. — Moyen, turbiné, souvent irrégulier, surface bosselée et même parfois anguleuse.

Peau. — Rude, épaisse, d'un vert foncé, presque entièrement recouverte de rouille et semée de petits points bruns, ce qui lui donne un aspect grisâtre, s'éclaircissant en jaune pâle à la maturité, avec des tons rouge-brun du côté du soleil.

Œil. — Petit, mi-fermé, à divisions courtes, d'un brun foncé, parfois caduques, placé dans une cavité profonde formée de bosses assez prononcées.

Queue. — Assez forte, de longueur moyenne, ligneuse, d'un brun-rouge, généralement droite, mais plantée de côté dans une cavité formée de gibbosités d'inégale hauteur.

Chair. — Un peu jaunâtre, fine, mi-fondante, habituellement un peu pierreuse dans le centre ; eau abondante, sucrée, parfumée, acidulée ; mais parfois aussi âpre et astringente.

Maturité. — Hiver, jusqu'en mai.

Origine. — Obtenue, d'après A. Bivort, par M. Parmentier, d'Enghien ; d'après d'autres, Parmentier ne fut que le propaga-

teur de cette poire qui serait née d'un semis d'aventure, près d'Enghien, dans le jardin de M. Fortuné de Rhaisme.

Arbre. — Pyramidal, d'une bonne vigueur, fertile ; rameaux assez forts, courts, dressés, d'un brun-olivâtre foncé ; yeux assez gros, coniques, un peu aplatis, aigus, portés sur des consoles saillantes, assez appliqués aux rameaux ; feuilles nombreuses, allongées, elliptiques, brillantes, d'un vert prononcé. Aspect général : bien pyramidal ; rameaux et feuillage sombres.

4e SÉRIE. — No 10.



Culture. — Sur Cognassier, vous pourrez diriger vos arbres en fuseaux en cordons, les dresser même en moyennes pyramides ou en palmettes à l'espalier ; mais lorsque vous désirerez des formes à grand développement, vous ferez bien d'adopter le Franc.

Pour obtenir la qualité du fruit, vous choisirez un terrain léger plus sec qu'humide, une exposition chaude et aérée. Lorsque ces conditions ne se trouveront pas réunies, vous pourrez y suppléer en amendant le terrain avec des plâtres et du terreau, et en plaçant votre arbre contre un mur au midi ou au couchant. L'espalier est essentiellement favorable à la variété.

Dissertation. — Nulle poire, pour la qualité, n'est peut-être sujette à d'aussi grands écarts que celle-ci : excellente lorsqu'elle aura été récoltée dans les conditions de culture que je viens de vous indiquer, elle sera plus ou moins âpre et acerbe lorsqu'elle proviendra d'un arbre planté dans un terrain trop fort ou trop humide, placé dans une exposition trop froide ou trop ombragée.

Dans l'opuscule *Quarante poires*, j'avais placé cette variété dans la deuxième série ; aujourd'hui, en raison des soins qu'elle exige, je la transporte dans la quatrième, et je la maintiens parmi nos poires de choix, en vue surtout de la facile et longue conservation du fruit.

Quant à l'origine contestée de la variété, voici les renseignements que m'a adressés M. Ed. Pynaert, arboriculteur distingué de la Belgique : « Ce fruit est né dans le jardin de feu Fortuné de Rhaisme, négociant, rue de Bruxelles, à Enghien. En 1828, Parmentier, d'Enghien, envoya à ses amis des rameaux de cette variété sous le nom de *Fortuné d'Enghien*, en cachant le nom de M. de Rhaisme. Puis on a fait *Fortunée d'Enghien* ou *Fortunée Parmentier* pour faire concorder *fortuné* avec le genre féminin *poire*. De là, en Allemagne, où l'on débaptise tout, on a fait *Glucksbirne* ou *poire de bonheur*. Il importe de revenir au nom primitif : *Fortuné de Rhaisme* (Enghien).

Je consigne ici ces renseignements intéressants ; mais je crois qu'en déférant au vœu de M. Pynaert, l'on ne ferait qu'augmenter la confusion ; j'ai donc maintenu la dénomination généralement admise : *Bergamotte fortunée*.

M. Pynaert ajoute : « Sur Cognassier, au mur, à l'ouest, j'ai vu des fruits aussi beaux que ceux de la Duchesse et que ceux de la Bergamotte de Pentecôte. » Je vous ferai observer à ce propos que, pour cette variété, les fruits les plus volumineux sont généralement les meilleurs.



NEUVIÈME ENTRETIEN.

POIRES D'ÉTÉ.

Si vous rapprochez mon premier travail, *Quarante poires pour les dix mois de juillet à mai,* de l'étude que nous venons de terminer ensemble dans les quatre entretiens précédents, vous constaterez que, tout en nous tenant au même nombre de fruits et en observant la même division, nous avons cependant opéré d'assez nombreux changements : quelques variétés ont été éliminées pour être remplacées par d'autres ; un certain nombre ont subi des transpositions ; nos descriptions, tout en restant succinctes, ont été complétées et souvent entièrement retouchées. Il était impossible qu'il en fût autrement. Depuis notre première publication, dix années se sont écoulées ; j'ai dû les mettre à profit. L'observation attentive des variétés que je connaissais déjà ; l'étude plus approfondie de celles qui étaient alors nouvelles pour moi ; la culture de celles que je ne connaissais pas à cette époque, devaient nécessiter de nombreuses modifications. Ce n'est pas à dire que les variétés éliminées soient sans mérite ; nous les retrouverons bientôt et nous relèverons les qualités et les défauts de chacune ; mais celles qui sont venues les remplacer m'ont paru offrir une plus grande somme d'avantages.

Quant aux transpositions d'une série à l'autre, je me suis déjà efforcé de les justifier.

Pour les descriptions, tout en évitant de nous perdre dans des détails communs à un trop grand nombre de variétés, j'ai tâché de mettre en relief tous les caractères saillants de chacune en particulier. Vous pourrez constater leur exactitude, et j'aime à penser qu'ils vous aideront à déterminer sûrement chaque fruit.

Aujourd'hui je me propose, ainsi que nous en sommes convenus dans notre premier entretien, de vous faire connaître encore, pour chaque saison, une série composée de dix fruits. Il va sans dire que ces dix fruits sont ceux qui me paraissent tout à la fois les meilleurs et les plus avantageux pour chaque saison correspondante, après ceux que nous avons déjà étudiés.

Lorsque, par suite du climat, du sol ou de toute autre cause,

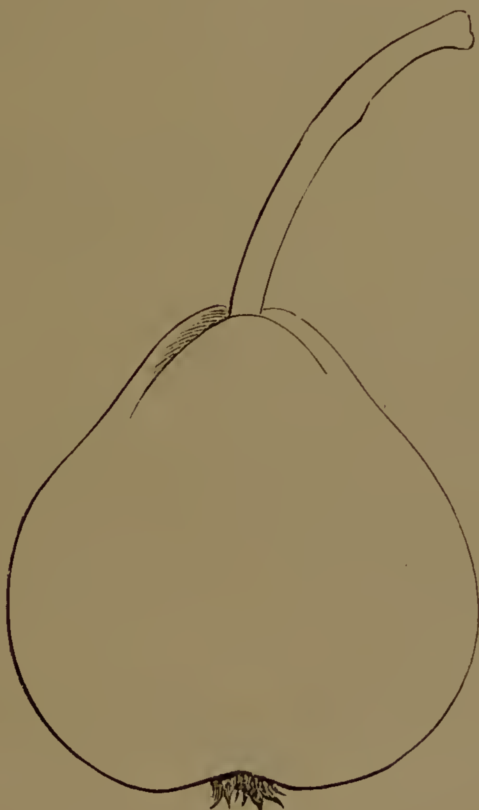
une variété vous fera défaut, vous viendrez puiser dans ce corps de réserve qui sera encore à votre disposition si vous êtes amateur du nombre, comme il pourra se prêter aussi à tous les goûts particuliers.

Nous commencerons naturellement par les fruits d'été; toutes les variétés de cette série sont particulièrement propres à la haute tige; elles pourront, par conséquent, dans des circonstances données, telles que le voisinage d'établissements d'eaux thermales ou minérales, former des vergers très-profitables au point de vue de la spéculation.

Citron des Carmes.

Synonymes. — Madeleine; Petite Madeleine; Ste-Madeleine; St-Jean; Gros St-Jean; Poire précoce (*Congr. pom.*)

N° 1.



Fruit. — Petit, parfois presque moyen, oviforme ou turbiné, mais toujours plus ou moins arrondi; surface unie.

Peau. — Mince, lisse, grasse, d'un vert pâle, habituellement uniforme, parfois faiblement ombrée de rouille, s'éclaircissant en jaune à la maturité.

Œil. — Grand, fermé ou mi-ouvert, à divisions grises, contournées et légèrement duveteuses, placé à fleur de fruit au milieu de petits plis qui donnent au sommet du fruit un aspect crispé.

Queue. — Mince, longue, ligneuse, de la couleur du fruit dans la première moitié, d'un brun clair dans la seconde, plantée à fleur de fruit, souvent accompagnée de quelques plis.

Maturité. — De la fin de juin au milieu de juillet.

Origine. — Inconnue et ancienne, citée pour la première fois sous le nom de *la Madeleine*, en 1628, dans le catalogue de Le Lectier.

Arbre. — Assez vigoureux, très-fertile ; rameaux peu nombreux, gros, de longueur très-inégale, d'un vert foncé frappé de rouge violacé du côté du soleil ; yeux gros, ovoïdes, assez appliqués au rameau ; feuilles petites, ovales, assez épaisses, d'un vert foncé. Aspect général : peu fourni, jeune bois d'un vert prononcé, feuillage sombre et retombant.

Culture. — Cette variété prospère sur Cognassier et sur Franc ; mais l'arbre, d'une végétation capricieuse, se prête peu aux formes soumises à la taille. Il sera donc toujours préférable de le greffer sur Franc, afin de l'élever en haute tige. C'est dans ces conditions, au reste, que le Citron des Carmes vous donnera des produits abondants et avantageux.

L'arbre réclame un sol riche et sain ; le fruit, une exposition chaude et éclairée. Pour former la tête, vous ouvrirez pendant les premières années les rameaux destinés à former les premiers embranchements ; ils ont toujours une tendance à pousser trop verticalement ; vous supprimerez les gourmands, toujours abondants dans le centre. Les soins d'entretien consisteront ensuite dans la suppression des rameaux qui font confusion et dans l'enlèvement du bois mort.

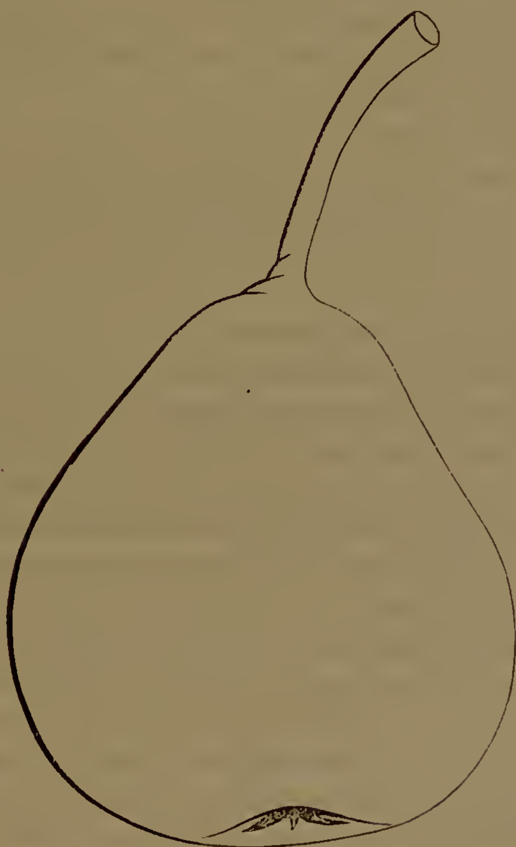
Dissertation. — Ainsi que nous l'avons constaté, Le Lectier mentionne cette variété en 1628 ; mais comme ni Charles Estienne ni aucun autre ne la signalent avant cette époque, nous devons présumer qu'elle était nouvelle alors : elle serait donc âgée actuellement de deux siècles et demi environ. L'arbre, effectivement. montre quelques traces de dépérissement ; il est sain dans son bois pendant sa jeunesse, mais il atteint promptement l'âge mûr,

et chaque année, à partir de ce moment, vous verrez périr un certain nombre de rameaux et de branches que vous devrez enlever régulièrement si vous ne voulez pas voir la mortalité augmenter dans de notables proportions. Le fruit, généralement sain dans les terrains et les expositions qui lui conviennent, est sujet à se gercer et à pourrir dans les sols trop compacts ou trop humides, ainsi que dans les situations ombragées.

Malgré ces premiers inconvénients de la caducité, la culture de cette variété présente encore des avantages ; son fruit précoce est très-recherché sur les marchés du Centre et du Midi de la France, et la spéculation peut en tirer un bon parti. Le fruit doit être cueilli un peu sur le vert et achever sa maturité au fruitier.

Auguste Jurie.

N° 2.



Fruit. — Petit, parfois presque moyen, habituellement attaché en bouquet, turbiné-arrondi, à surface unie.

Peau. — Mince, d'un vert clair, semée de points fauves et légèrement marbrée de même couleur autour de l'œil, passant au jaune vif à la maturité, bien colorée de rouge-pourpre du côté du soleil.

Œil. — Moyen, ouvert ou mi-fermé, à divisions longues et cotonneuses, placé à fleur de fruit ou dans une cavité peu profonde, évasée et légèrement plissée.

Queue. — Assez longue, de grosseur moyenne, ligneuse, d'un vert tirant légèrement sur le brun, habituellement arquée, plantée au sommet du fruit et le terminant assez exactement.

Chair. — Blanche, fine, demi-fondante; eau abondante, sucrée, acidulée, avec un parfum léger mais agréable.

Maturité. — Courant de juillet.

Origine. — Obtenue par M. Fortuné Willermoz, directeur de l'école départementale d'horticulture d'Ecully, près Lyon, et dédiée à M. Auguste Jurie, président de la Société d'horticulture du Rhône; premier rapport en 1856.

Arbre. — De vigueur moyenne, très-fertile; rameaux de force et de longueur moyennes, s'effilant avec l'âge, d'un brun-rougeâtre; yeux moyens, courts, aplatis à la base, bien pointus au sommet qui s'écarte du rameau; feuilles épaisses, assez grandes, larges, légèrement repliées sur la nervure, régulièrement dentées, d'un vert assez prononcé. Aspect général: bien ramifié, jeune bois d'un brun terreux, parfois sanguin; feuillage d'un vert mat.

Culture. — Cette variété peut se greffer sur Cognassier et sur Franc; elle est d'une fertilité excessive sur le premier sujet, mais l'arbre prend peu de développement; vous le dirigerez donc alors en fuseau ou en cordon et tout au plus en petite pyramide. Au reste, bien que la variété se prête à la pyramide, les formes étalées et fixées, soit à l'espalier, soit au contre-espalier, lui conviennent mieux encore; mais alors vous ferez bien de choisir des sujets greffés sur Franc.

En plein vent et à haute tige, l'arbre n'atteindra jamais de bien grandes dimensions; il donnera régulièrement des fruits petits mais abondants.

Dissertation. — Aux conseils que je viens de vous donner, je joindrai une appréciation dont je reconnais la justesse; elle est de M. André Leroy: « Si la poire Auguste Jurie était plus grosse, si sa chair était plus fondante, elle serait un de nos meilleurs fruits d'été. » (*Dict. de pom.*, t. I, p. 168.)

Suprême de Quimper.

N° 3.



Fruit.— Moyen, courtement pyramidal ou turbiné, renflé dans le centre, à surface bosselée surtout vers la queue.

Peau. — Epaisse mais lisse et grasse, d'un vert herbacé, passant au jaunâtre à la maturité, très-maculée de gros points et de zébrures d'un gris fauve, frappée de rouge obscur du côté du soleil.

Œil. — Assez gros, mi-ouvert, à divisions minces, verdâtres à la base, grises à l'extrémité, placé dans une cavité peu profonde, assez régulière et largement évasée.

Queue. — Forte, assez courte, noueuse et souvent charnue, renflée au point d'attache, verdâtre à la base, d'un brun clair au sommet, plantée à fleur de fruit au milieu de gibbosités, habituellement surmontée et jetée de côté.

Chair. — Blanche, un peu verdâtre, grenue, assez grosse, fondante, avec quelques concrétions pierreuses au centre ; eau abondante, légèrement parfumée mais excessivement sucrée.

Maturité. — Fin juillet et commencement août.

Origine. — Obtenue par le comice horticole d'Angers.

Arbre. — Vigoureux, très-fertile ; rameaux gros assez courts, d'un brun-olivâtre ; yeux moyens, coniques, bien écartés du rameau par la pointe ; feuilles, moyennes, ondulées et repliées, généralement peu dentées, d'un vert clair. Aspect général : trapu, feuillage un peu jaunâtre.

Culture. — Greffé sur Cognassier, l'arbre pousse d'abord avec vigueur, mais il ne tarde pas à s'épuiser ; dans le jardin et sur ce sujet, vous donnerez donc la préférence aux formes réduites ; pour celles qui demandent plus de développement, vous éviterez avec soin une production exagérée, en enlevant une portion des boutons à fruit.

Sur Franc et dans le verger, vous obtiendrez des arbres d'une croissance rapide et d'une fertilité soutenue.

Dissertation. — Peu connue et peu répandue, cette variété offre cependant un intérêt réel, surtout au point de vue de la grande culture et de la spéculation. Le fruit, tout en manquant un peu de finesse, est de bonne qualité, et l'arbre joint à une grande vigueur une fertilité exceptionnelle.

Poire Pêche.

Synonyme. — Peach (Robert Hogg).

Fruit. — Moyen, turbiné-arrondi, ventru, à surface légèrement bosselée, plus particulièrement vers les extrémités.

Peau. — Douce et onctueuse, d'un vert herbacé passant au jaune pâle à la maturité, chargée de fauve clair autour de la queue, pointillée et finement zébrée de même couleur en descendant vers l'œil où la couleur du fond est toujours la plus uniforme.

Œil. — Gros, ouvert ou mi-fermé, à divisions larges, épaisses, d'un vert-grisâtre, un peu cotonneuses, placé dans une cavité peu profonde, évasée et plissée, parfois à fleur de fruit ou sur un simple aplatissement légèrement crispé.

Queue. — Forte, de longueur moyenne, ligneuse, souvent avec des nodosités, d'un brun clair, traversé de filets d'un vert-jaunâtre, plantée obliquement en tête du fruit, au milieu de protubérances qui le surmontent d'un côté.

Chair. — Blanche avec des traits verdâtres, fine, bien fon-

dante, fort abondante en eau sucrée, parfumée et relevée d'un acidulé agréable, parfois un peu âpre suivant le terrain et l'exposition.

Maturité. — Fin juillet et courant d'août.

Origine. — Obtenue par le major Esperen ; premier rapport en 1845.

Arbre. — Vigoureux, fertile ; rameaux forts, très-inégaux en longueur, érigés, d'un brun-jaunâtre ; yeux gros, épais, courts,

N° 4.



un peu obtus, écartés du rameau ; feuilles assez épaisses, moyennes, ovales-arrondies, légèrement ondulées, d'un vert prononcé. Aspect général : bien pyramidal, feuillage proportionnellement plus large que long.

Culture. — Vous grefferez avec succès cette variété sur Cognassier et sur Franc ; vous donnerez la préférence au premier pour toutes les formes soumises à la taille ; vos arbres se prêteront à toutes celles que vous voudrez leur imposer ; ils se mettront plus vite à fruit et se montreront toujours plus régulièrement fertiles. Par suite de la tendance de la variété à s'élancer

verticalement, la sève abandonne facilement les membres inférieurs qui ne tardent pas alors à s'affaiblir.

Pour parer à cet inconvénient, vous raccourcirez la flèche et les prolongements des branches qui l'avoisinent, et en même temps vous allongerez la taille des membres inférieurs.

Sur Franc, vous formerez des hautes tiges très-propres à peupler le verger; mais le choix du sol auquel vous confierez, dans l'un et dans l'autre cas, la variété n'est point indifférent: le fruit acquerra toutes ces qualités dans les terrains chauds et secs; il conservera, au contraire, de l'âpreté dans ceux qui sont trop humides ou trop consistants.

Dissertation. — Encore une variété peu répandue et cependant excellente lorsque le sol et le climat lui conviennent; le fruit mûrit successivement et se conserve parfaitement au fruitier sans blettir. Comme qualité, cette poire est supérieure à la précédente, mais l'arbre est moins fertile.

Rousselet d'Août.

Synonyme. — Gros Rousselet d'août. (*Congr. pom.*).

Fruit.—Moyen, ovale atténué aux deux extrémités, mais surtout vers la queue, à surface unie.

Peau. — Fine, d'un vert clair passant à la maturité au jaune prononcé, frappée de rouge un peu obscur du côté du soleil, tiquetée de points fins fauves du côté de l'ombre et d'un gris cendré sur la partie colorée.

Œil.—Grand, large, bien ouvert, placé sur une légère dépression, à divisions d'un brun clair, un peu cotonneuses et bien appliquées sur le fruit.

Queue. — Forte, longue, ligneuse, arquée, parfois même contournée, très-renflée au point d'attache, brune striée de jaune-verdâtre avec des points cendrés, plantée à fleur de fruit ou sur un petit aplatissement légèrement crispé.

Chair. — Blanche, un peu grosse mais bien fondante et même beurrée; eau abondante, sucrée, relevée d'un acidulé fin et délicat.

Maturité. — Courant d'août.

Origine. — Obtenue par Van Mons. On ignore la date du semis et l'époque de la première fructification.

Arbre. — Très-vigoureux et très-fertile; rameaux forts, assez longs, érigés, d'un brun clair un peu jaunâtre; yeux petits, courts, pointus, aplatis et appliqués au rameau; feuilles grandes,

N° 5.



longues, étroites, d'un vert clair. Aspect général: pyramidal, teinte blonde dans le jeune bois et dans le feuillage; celui-ci très-allongé et porté sur de longs pétioles.

Culture. — A multiplier sur Cognassier et sur Franc et également fertile sur l'un et sur l'autre. Par sa végétation, l'arbre se prête à toutes les formes, mais il me paraît surtout destiné à former des hautes tiges. Toutes les expositions conviennent à cette variété, mais elle craint les terres humides ou argileuses.

Dissertation. — Le Rousselet d'août est très-certainement un fruit de première qualité; il est en outre bien attaché à l'arbre et il blettit difficilement. L'arbre est très-vigoureux, rustique et des plus fertiles. Je ne saurais donc trop vous recommander cette

variété, qui doit trouver sa place dans tout verger un peu étendu.

Bergamotte d'été.

Synonymes. — Milan de la Beuverière (Le Lectier, *Catal.* 1628). — Bergamotte de la Beuvrière (De Bonnefond, *Jard. franç.*, éd. 1731). — Milan vert (Don Claude, St-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, éd. 1670). — Beurré d'été; Coule-Soif d'été; Franc-Réal d'été; Grosse Mouille-Bouche d'été; Hâtiveau d'été; Milan de la Bévrière; Gros Milan blanc (Merlet, *Abrégé des bons fruits*, éd. 1675). — Milan d'été (Dom Gentil, *Jard. sol.*). 1723). — Beurré Blanc; Beurré d'été; Gros Micet ou Misset d'été; Royale Fondante, Fondante de Bresse (Knoop); Gérardine (aux environs de Bordeaux); Fondante de Brest (en Dauphiné); Poire Août (*Congrès pomologique*).

N° 6.



Fruit. — Moyen, courtement turbiné, arrondi, ventru, se rétrécissant assez brusquement vers le sommet, à surface légèrement bosselée.

Peau. — Epaisse, grosse, d'un vert tendre, passant à la maturité au vert-jaunâtre, régulièrement tiquetée de points gris-fauve assez gros, avec une tache plus ou moins large, de même couleur et en forme d'étoile autour de la queue, parfois très-légèrement lavée de carmin du côté du soleil.

Œil. — Petit, mi-ouvert, quelquefois clos, à divisions grises et cotonneuses, en partie caduques, placé dans une cavité peu profonde et irrégulièrement bosselée ou côtelée.

Queue.—Grosse, courte, habituellement ligneuse, parfois charnue, d'un brun-clair traversé de vert-jaunâtre, implantée un peu obliquement, terminant parfois assez régulièrement le fruit, parfois enserrée dans des plis qui forment une toute petite cavité irrégulière.

Chair. — Blanche, assez fine, beurrée, peu tassée ; eau abondante, douce, sucrée, relevée d'un acidulé délicat lorsque le fruit est pris à point.

Maturité. — Courant août et commencement septembre.

Origine. — Ancienne et inconnue. Il est fait mention pour la première fois de cette poire, sous la double dénomination de Bergamotte d'été ou Milan de la Beuverière, dans le Catalogue de Le Lectier imprimé en 1628.

Arbre. — De moyenne vigueur, très-fertile; rameaux assez forts, courts, nombreux et inégaux, cotonneux au sommet, d'un brun clair un peu jaunâtre ; yeux gros, épais, arrondis, duveteux, bien écartés du rameau ; feuilles moyennes, arquées, repliées et gaufrées, légèrement cotonneuses, d'un vert blond. Aspect général : buissonneux et duveteux ; feuillage tourmenté et pâle.

Culture. — D'une végétation insuffisante sur Cognassier, vous grefferez ce poirier sur Franc et vous le placerez dans le verger où il vous donnera des récoltes abondantes, pourvu toutefois que le sol soit généreux et fertile, car cette variété prend peu de développement et s'épuise vite si elle n'est pas soutenue par la richesse naturelle du terrain ou par des engrais puissants.

Voulez-vous, dans le jardin, soumettre vos arbres à la taille? Dirigez en cordons et en fuseaux ceux qui seront greffés sur Cognassier ; adoptez le Franc pour les grandes formes. Après avoir allongé la taille pendant les premières années, vous la réduirez successivement et vous vous montrerez de plus en plus sobre de pincement ; vous supprimerez les boutons surabondants pour ne pas épuiser vos arbres et afin d'obtenir toujours des fruits d'un volume normal.

Dissertation. — Nous venons de voir que la Bergamotte d'été est une variété ancienne ; elle doit être née vers la fin du XVI[e] siècle ou au commencement du XVII[e] ; car, si nous la trouvons citée en 1628 dans le Catalogue de Le Lectier, nul autre auteur antérieur n'en fait mention. La variété compterait donc deux siè-

cles et demi ; aussi accuse-t-elle des signes évidents de caducité. Écoutons M. Willermoz : « L'arbre, greffé sur Cognassier, est délicat : c'est la pensée de toutes les Sociétés. En général, toutes recommandent de le greffer sur Franc pour l'élever sous toutes les formes et d'utiliser à son égard la greffe intermédiaire. Il est délicat sur la nature du sol et de l'exposition : l'ombre et l'humidité lui sont contraires ; dans ces deux circonstances, le *chancre* s'empare des rameaux fruitiers et les fruits perdent leur saveur. Il convient de planter dans les sols légers, de première nature, riches en humus et exempts d'humidité, aux expositions éclairées de l'est, sud-est, ouest et sud-ouest. »

Même sur Franc, vous ne devez donc pas vous attendre à obtenir des arbres rustiques et de grandes dimensions ; mais comme, avec quelques soins de culture, ils pourront pendant un certain nombre d'années vous donner encore des récoltes satisfaisantes, j'ai cru devoir vous décrire cette variété.

La Bergamotte d'été est recherchée sur beaucoup de marchés, notamment dans les villes du Midi ; elle est naturellement de bonne qualité, surtout si l'on a eu la précaution de la cueillir de bonne heure, car, si elle mûrit sur l'arbre, elle devient pâteuse et insipide.

Duchesse de Berry d'été.

Synonymes. — Duchesse de Berry (à Nantes); Doyenné d'été (par erreur), (*Congr. pom.*)

Fruit. — Petit ou moyen, arrondi ou ovale-élargi, forme de Doyenné, surface habituellement lisse, quelquefois légèrement bosselé vers la queue.

Peau. — Fine, mince, lisse, d'un vert très-pâle, un peu blanchâtre, parsemée de petits points gris-fauve, habituellement avec quelques taches d'une rouille claire sur les extrémités, passant à la maturité au jaune-paille, légèrement colorée de vermillon du côté du soleil, affectant le coloris d'un fruit en cire.

Œil. — Assez gros, mi-fermé ou entièrement clos, à divisions brunes, cotonneuses, placé dans une cavité profonde, régulière et évasée.

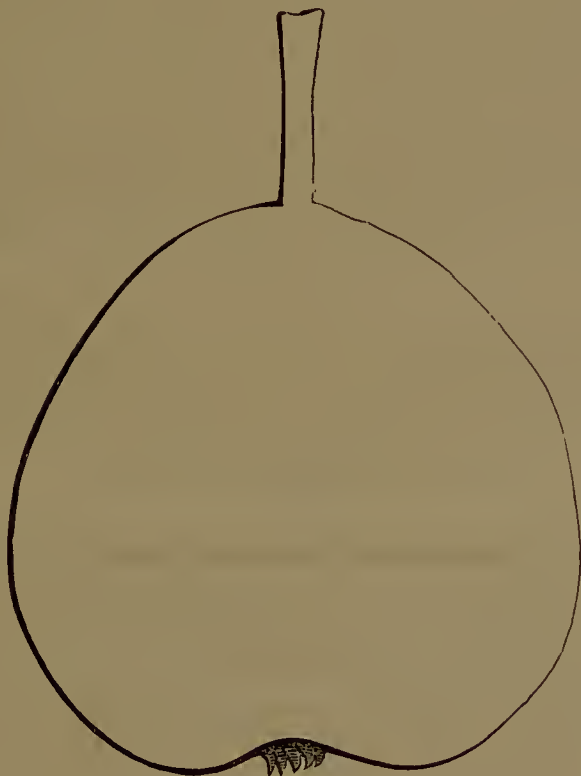
Queue. — Assez forte, un peu courte, droite, ligneuse, terminant habituellement le fruit, quelquefois accompagnée de plis légers.

Chair. — Blanche, fine, fondante, parfois un peu cassante, mais pleine d'une eau sucrée, bien parfumée et agréablement acidulée.

Maturité. — Courant août.

Origine. — Trouvée en 1827 par M. Gabriel Bruneau, pépiniériste à Nantes, dans une propriété appelée Barrière-de-Fer, commune de St-Herblain, près de Nantes.

N° 7.



Arbre.—Vigoureux, fertile ; rameaux assez forts, plutôt courts que longs, dressés, d'un vert teinté de rougeâtre ; yeux petits, courts, aplatis et appliqués au rameau ; feuilles assez grandes, ovales ou arrondies, d'un vert clair. Aspect général : buissonneux, feuillage entier, d'un vert gai.

Culture. — L'arbre réussit également sur Cognassier et sur Franc ; il se ploie à toutes les formes ; celles à préférer sont la pyramide et le plein vent. Dans les formes soumises à la taille, vous allongerez celle-ci pendant les premières années ; car la variété, bien que fertile, est assez longue à se mettre à fruit ; mais

ensuite elle charge régulièrement. C'est surtout dans le verger et en plein vent que vous devez placer la Duchesse de Berry d'été ; elle formera un arbre vigoureux et fertile ; le fruit, solidement attaché, résistera bien aux vents.

Comme terrain, la variété réclame un sol frais et fertile ; comme exposition, elle préfère le levant et le nord. Vous éviterez donc les terres trop chaudes et trop calcaires, et les expositions trop brûlantes.

Dissertation. — Je tiens toujours cette poire pour excellente, surtout lorsqu'elle est prise à point ; elle se conserve bien, d'ailleurs, au fruitier et ne blettit pas. Si donc, après l'avoir indiquée dans les *Quarante Poires*, je l'ai remplacée dans nos premières séries pour la rapporter dans celle-ci, c'est uniquement parce que, sous d'autres rapports, celles que je lui ai préférées m'ont paru plus avantageuses ; mais vous pourrez toujours utiliser avec profit la Duchesse de Berry d'été, comme fruit de verger.

Poire d'Œuf (Cat. des Chart., Duhamel).

Synonymes.— Poire d'Œuf; Colmar d'été (de Strasbourg; Poire grise; Poire grise d'été; Poire gris (en Dauphiné).

Fruit. — Petit, ovoïde, atténué aux deux extrémités, parfois légèrement irrégularisé vers la queue, surface unie.

Peau. — Assez épaisse, verte, parsemée très-régulièrement de points roux assez gros, maculée de quelques taches fauves surtout vers la queue, passant au jaune assez prononcé à la maturité, souvent frappée de rouge-obscur du côté du soleil.

Œil. — Gros, mi-ouvert ou fermé, à divisions épaisses, courtes, raides, verdâtres, à extrémités brunes, placé à fleur de fruit et même saillant.

Queue. — Mince, assez longue, ligneuse, brune éclairée de jaune-verdâtre, généralement un peu arquée, plantée bien perpendiculairement dans l'axe du fruit et le terminant exactement.

Chair. — Blanche, mi-fine et mi-fondante, beurrée ; eau peu abondante mais bien sucrée et douée d'un parfum particulier et excitant.

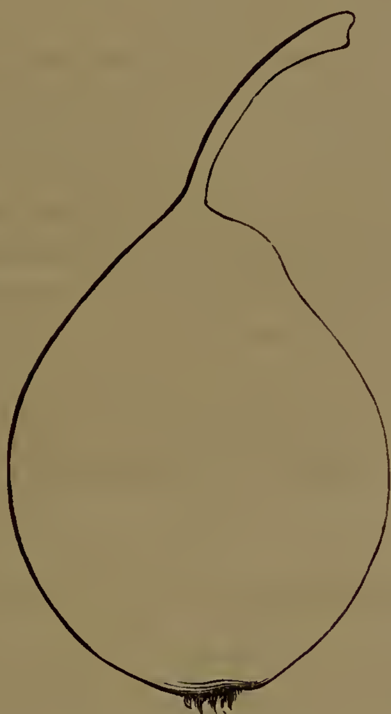
Maturité. — Deuxième quinzaine d'août.

Origine.—Ancienne et inconnue, décrite en 1768 par Duhamel.

Arbre. — Vigoureux, fertile ; rameaux minces, longs, légère-

ment duveteux, roux au soleil, verdâtre à l'ombre ; yeux petits, courts, plats, appliqués au rameau ; feuilles moyennes, arrondies,

N° 8.



ondulées, d'un vert clair. Aspect général : ramassé et bien branchu ; feuillage un peu blanchâtre.

Culture. — Ce poirier, faible sur Cognassier, est spécialement destiné au verger ; vous l'élèverez donc, dans ce cas, à haute tige et sur Franc ; il pousse vigoureusement et il s'accommode à peu près de tous les terrains et de toutes les expositions.

Dissertation. — Portée sur le Catalogue des Chartreux et décrite par Duhamel sous le nom de *Poire d'Œuf*, cette variété est généralement connue dans le Dauphiné sous le nom de *Poire-Gris*. Assez répandue dans ce pays, elle est à peu près inconnue dans beaucoup d'autres ; aussi est-elle mentionnée dans bien peu de Catalogues, et cependant je crois devoir, dans certains cas donnés, vous conseiller la culture de cette petite poire. L'arbre, quoique ancien, est resté sain et assez vigoureux ; il n'acquerra jamais de très-grandes dimensions, mais il formera naturellement une tête bien arrondie, et, avec l'âge, il donnera d'abondantes récoltes. Le fruit est petit, il est vrai, mais il est agréable au goût : il est bien attaché : il mûrit successivement et il dure longtemps.

Dans la description, d'ailleurs très-exacte, de ce poirier, Duhamel dit : « Sa fertilité est très-médiocre. » Je ne saurais ratifier ce jugement. Chez moi, au contraire, cette variété s'est toujours montrée très-fertile, tout en saisonnant, bien entendu, comme tous les poiriers à haute tige.

L'arbre se développe rapidement ; il forme d'abord sa tête et il pousse en bois ; il produit peu pendant cette première période. C'est vraisemblablement cette circonstance qui aura induit Duhamel en erreur. Mais lorsque la végétation s'est équilibrée, le fruit apparaît à son tour et, avec l'âge, les récoltes sont de plus en plus abondantes. L'arbre devient alors un des plus profitables de l'espèce pour le marché ; c'est à ce point de vue surtout que je vous engagerai à cultiver cette variété.

Beurré Goubault.

N° 9.



Fruit. — Petit ou moyen, turbiné-arrondi, en forme de Bergamotte, à surface unie.

Peau. — Fine, lisse, douce au toucher, d'un vert tendre, semée uniformément de points roussâtres, souvent avec quelques légères taches fauves vers les extrémités, passant à la maturité au vert-jaunâtre, rarement frappée de rouge léger du côté du soleil.

Œil. — Assez grand, généralement ouvert, à divisions vertes à la base, grises au sommet, placé dans une cavité peu profonde et évasée.

Queue. — Longue, mince, ligneuse, renflée aux extrémités, d'un brun clair, plantée assez verticalement dans une cavité généralement régulière.

Chair. — Blanche, mi-fine, fondante et beurrée ; eau abondante sucrée, agréablement aromatisée.

Maturité. — Deuxième quinzaine d'août et commencement de septembre.

Origine. — Obtenue par M. Goubault, pépiniériste à Angers ; premier rapport en 1842.

Arbre.—Vigoureux sur Franc, excessivement fertile ; rameaux de force moyenne, longs, d'un brun-clair, en partie recouvert d'un duvet grisâtre ; yeux assez gros, ovoïdes-obtus, duveteux ; feuilles moyennes, plus rondes qu'allongées, d'un vert prononcé en dessus, d'un vert glauque en dessous. Aspect général : duveteux ; feuillage arrondi.

Culture. — Sur Cognassier, vous dirigerez le Beurré Goubault en fuseau, en cordons et en petites pyramides, en ayant soin de pratiquer une taille courte, de supprimer les boutons à fruits surabondants, et d'éviter les vides qui se produisent souvent sur cette variété. Pour les formes à grand développement, vous donnerez la préférence au Franc ; vous taillerez long pendant la jeunesse de l'arbre, pour revenir ensuite à la marche que je viens de vous tracer. En haute tige et dans le verger, vous obtiendrez des arbres d'un prompt développement et d'un grand rapport.

La variété n'est difficile ni pour le terrain ni pour l'exposition.

Dissertation. — Dans l'opuscule des *Quarante Poires*, le Beurré Goubault occupe le n° 2 de la 2e série ; dans les *Meilleurs fruits*, je l'ai remplacé par le Beurré superfin. Lorsque nous avons traité de cette dernière variété, je vous ai indiqué les motifs de ce changement; je n'y reviendrai donc pas. Quant au

Beurré Goubault, je l'ai transporté dans la série des fruits d'été, plus spécialement destinés à former des arbres à haute tige. Les appréciations que je viens de vous soumettre à propos de la Duchesse de Berry d'été s'appliquent de tous points au fruit qui nous occupe.

Beurré de Mérode.

Synonymes. — Beurré de Westerloo; Double Philippe; Philippe Double; Doyenné Boussoch; Nouvelle Boussoch (Decaisne, *J. F. du M.*); Doyenné de Mérode (*Congr. pom.*)

N° 10.



Fruit. — Gros, ovale-arrondi, parfois courtement pyramidal, largement tronqué aux deux extrémités, à surface unie.

Peau.—Epaisse, grasse, vert-clair, finement pointillée de gris-brun, colorée en rouge du côté du soleil, passant au jaune vif et au carmin à la maturité.

Œil. — Grand, ouvert, à divisions grisâtres et cotonneuses, placé dans une cavité peu profonde, évasée et généralement assez régulière.

Queue. — Grosse, assez courte, souvent noueuse, parfois charnue, brune avec des petites taches blanches, plantée dans une légère dépression inégalement plissée ou côtelée.

Chair. — Blanche, tendre, assez grosse, peu tassée ; eau abondante, sucrée et vineuse dans de bonnes conditions, acide et âpre si le fruit est consommé trop tôt, à chair pâteuse si la maturité est trop avancée et si elle s'achève sur l'arbre.

Maturité. — Commencement de septembre.

Origine. — Obtenue par Van Mons qui l'a dédiée au comte de Mérode Westerloo.

Arbre. — Assez vigoureux, fertile ; rameaux gros, courts, d'un brun clair, frappé de rouge du côté du soleil ; yeux gros, coniques, allongés et pointus, assez appliqués ; feuilles épaisses, grandes, larges et bien dentées, d'un beau vert. Aspect général : trapu ; feuillage brillant.

Culture.—On multiplie la variété sur Cognassier et sur Franc ; elle reste faible sur le premier sujet. Vous la dirigerez donc alors en fuseaux, cordons et, dans un sol bien convenable, en petite pyramide. Pour toutes les formes à grand développement, vous donnerez la préférence aux arbres greffés sur Franc.

La qualité du fruit dépendra de l'exposition et du sol ; la première doit être ouverte et chaude ; le second, léger et fertile.

Dissertation. — Cette poire est décrite sous bien des noms différents : A. Bivort, *Album de pomologie*, adopte celui de *Philippe double ;* Decaisne, *Jardin fruitier du Muséum*, celui de *Double Philippe ;* Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, et, après lui, André Leroy, *Dictionnaire de pomologie*, celui de *Doyenné Boussoch ;* le *Congrès pomologique de la France*, celui de *Doyenné de Mérode.* Pour mon compte, j'ai cru devoir, d'après la Société Van Mons et d'après les *Annales de pomologie belge*, conserver la dénomination *Beurré de Mérode.*

La rédaction du Congrès place *Beurré de Mérode* parmi les synonymes avec cette parenthèse : « par erreur, car le fruit n'est

pas Beurré ; » mais, ainsi que je vous l'ai déjà fait observer lorsque nous avons vainement cherché des éléments de classification, il existe beaucoup de poires portant la désignation générique de *beurré* et dont la chair n'est pas beurrée. Pour ne pas augmenter la confusion, je ne veux donc pas me charger de débaptiser celle-ci, et, dans le cas particulier qui nous occupe, j'ai cru devoir adopter la dénomination la plus répandue en Belgique, d'où la variété est originaire.

L'arbre est sain et fertile; le fruit est d'un beau volume et d'un charmant coloris, mais de qualité fort variable.

En dehors des influences de sol et d'exposition dont nous avons parlé, il passe vite; il blettit facilement, et le moment précis où il doit être consommé est difficile à saisir.

POIRES D'ÉTÉ

MOINS MÉRITANTES OU IMPARFAITEMENT ÉTUDIÉES.

Avant de passer à la série des poires d'automne, je vous indiquerai brièvement les principaux caractères des variétés que j'ai dû étudier pour établir le choix que je viens de vous proposer. D'autre part, je ne compte pas mentionner toutes les poires qui mûrissent de juin à septembre. Je m'en tiendrai aux variétés qui offrent quelque intérêt sous un rapport quelconque, que j'ai dû, par conséquent, comparer avec celles que je vous ai conseillées. Je mentionnerai aussi quelques poires nouvelles, insuffisamment étudiées, mais qui pourront peut-être plus tard entrer dans nos séries, et même remplacer avantageusement quelques-unes des variétés que nous avons décrites.

En donnant ainsi une satisfaction aux amateurs de collections, nous établirons une uniformité nécessaire entre nos divers traités : nous adopterons donc la même voie pour les fruits de chaque saison, ainsi que pour les variétés anciennes et pour les poires à cuire.

Nous suivrons dans nos nomenclatures l'ordre approximatif de maturité.

Colorée de juillet.—Fruit petit ou moyen, ovoïde-tronqué, vert-jaunâtre, passant à la maturité, commencement de juillet.

au jaune brillant, richement coloré de carmin ; chair assez grosse, mi-fondante, souvent pâteuse ; très-joli fruit de qualité inférieure.

Arbre vigoureux sur Cognassier et sur Franc, fertile. Variété obtenue par M. Boisbunel, horticulteur à Rouen.

Poire des Canourgues. — Fruit petit, ovoïde allongé, vert clair, semé de petits points gris, passant au jaune clair, strié de carmin ; maturité fin juillet ; chair fine, fondante, juteuse et assez relevée.

Arbre faible sur Cognassier, vigoureux sur Franc, spécialement destiné à la haute tige. Bonne variété trouvée il y a environ un demi-siècle, dans le domaine des Canourgues (Tarn), par M. Lauzerat. Ce fruit est encore bien nouveau pour moi, mais il me paraît avantageux pour le verger.

Rostiezer.— Fruit petit, presque moyen, pyriforme-allongé, d'un vert-noirâtre, s'éclaircissant peu à la maturité qui a lieu au commencement d'août ; chair verdâtre, fine, fondante, très-richement parfumée.

Arbre à multiplier sur Cognassier et sur Franc, plus particulièrement sur le dernier pour haute tige, vigoureux et très-fertile. Cette variété, d'origine inconnue, est très-appréciée en Amérique ; son fruit est réellement excellent, mais d'un si triste aspect, qu'il figure mal sur la table, et qu'il serait à peu près invendable sur nos marchés.

Tyson. — Fruit petit ou moyen, courtement pyriforme, vert pâle, passant au jaune vif, bien lavé de carmin ; maturité, commencement août ; chair mi-fine, assez fondante, bien parfumée.

Arbre vigoureux sur Franc, faible sur Cognassier, médiocrement fertile. Variété américaine trouvée près de Philadelphie.

Barbe Nelis. — Fruit petit, turbiné-arrondi, vert gai, ponctué de gris et de fauve, passant au jaune-vif lavé de rouge-brun à la maturité, première quinzaine d'août ; chair fine, fondante, parfumée et relevée, pourvu que le fruit ait été cueilli à l'avance ; trop sujette à blettir.

Arbre vigoureux sur Cognassier et sur Franc, assez fertile ; variété obtenue en 1848 par M. Grégoire de Jodoigne.

Beurré des Mouchouses. — Fruit moyen, ventru, turbiné ou ovoïde-tronqué, vert clair, pointillé de roux et taché de fauve, passant au jaune lavé de rouge à la maturité, commencement août; chair un peu grossière, fondante, acidulée, deuxième qualité.

Arbre peu vigoureux, à greffer sur Franc, assez fertile. Variété obtenue sur la propriété des Mouchouses, par M. Rongiéras, près Périgueux (Dordogne).

Dearborn's Seedling.—Fruit petit, oblong, forme de Bésy, vert-jaunâtre, semé de points bruns et taché de rouille clair, passant au jaune vif; maturité août; chair blanche, fine et bien parfumée.

Arbre de vigueur moyenne, fertile, à greffer sur Cognassier et sur Franc, propre au plein vent, mais donnant alors des fruits trop petits. Variété américaine obtenue par Dearborn, de Boston.

Charbonnière. — *Malconnaître*, *Colin noir*, *Trompe-laquais*. — Fruit petit, pyriforme, d'un vert sale, marbré de roux; chair fondante, juteuse, très-agréablement acidulée et aromatisée; maturité août.

Arbre vigoureux, très-fertile, à greffer sur franc pour hautes tiges dans le verger. Variété déjà ancienne et très-répandue dans le Dauphiné.

Monseigneur des Hons. — Fruit petit, rarement moyen, pyriforme ou turbiné-allongé, parfois légèrement calebassiforme, tronqué aux extrémités, jaune herbacé, marbré gris, légèrement teinté de carmin; maturité courant août; chair assez fine et assez fondante, de deuxième qualité.

Arbre vigoureux, fertile sur Cognassier, plus lent à se mettre à fruit sur Franc.

Monsallard. — *Monchallard*, *Belle Epine fondante*, *Epine d'été*, *Epine rose* (Congr. pom.). — Fruit moyen, pyriforme ou oblong, vert pâle, passant au jaune, parfois éclairé d'incarnat; maturité courant août; chair demi-fine, demi-fondante, sucrée et légèrement parfumée.

Arbre vigoureux, fertile, à multiplier sur Cognassier et sur Franc, plus particulièrement sur le dernier pour hautes tiges. Variété très-répandue dans les environs de Bordeaux; trouvée

en 1820 ou 1825 par M. Monsallard, à Valeuil dans la Dordogne.

Beurré de l'Assomption. — Fruit gros, à forme encore indécise, tantôt pyramidal, tantôt en forme de Bon Chrétien, vert clair, ponctué et marbré de roux-fauve, passant au jaune à la maturité, qui s'échelonne de la fin de juillet à la fin du mois d'août; chair demi-fine, fondante, acidulée, légèrement parfumée.

Arbre très-vigoureux et très-fertile sur Cognassier et sur Franc. Cette variété, soumise pour la première fois en août 1864, à l'examen de la Société centrale de Paris, nous donnera, si elle tient ce qu'elle promet, une variété très-remarquable pour la saison; mais elle est encore trop nouvelle et trop peu étudiée pour qu'il me soit permis de vous la conseiller sans réserve.

Souvenir du Congrès.—Fruit gros ou très-gros, affectant, tantôt la forme d'une Duchesse, tantôt celle d'un Bon Chrétien William ou celle d'une Belle Angevine, dont souvent elle atteint le volume; d'un beau jaune fortement lavé de rouge vif au soleil; chair mi-fondante, juteuse, parfumée, d'un musqué relevé, d'un acidulé frais et agréable. La maturation, progressive, commence avec le mois d'août pour ne finir qu'au commencement de septembre.

Arbre des plus vigoureux et des plus fertiles; la rusticité de cette variété la fait résister à des intempéries qui détruisent la fructification de beaucoup d'autres. Cette poire a été obtenue par M. F. Morel, pépiniériste à Vaise (Lyon). J'ai copié la description de l'obtenteur, qui fait en outre remarquer que ce gain a obtenu un premier prix à l'Exposition universelle de Paris, en 1867, année où elle a été mise pour la première fois en vente. Cette année 1868, nommé membre de l'Exposition de la Société d'horticulture du Rhône, en compagnie de M. Jamin-Durand père, de Bourg-la-Reine; Ernest Baltet, pépiniériste à Troyes, etc., etc., nous avons dégusté, le 9 septembre, la poire *Souvenir du Congrès*, et nous avons été unanimes pour reconnaître une chair cassante, grossière et sans saveur; les fruits étaient d'ailleurs beaux de forme et très-volumineux. D'autre part, M. Willermoz, directeur de l'école d'arboriculture d'Ecully, nous a affirmé avoir reconnu, l'année précédente, toutes les qualités indiquées par l'obtenteur. Si je consigne ici ce contraste frappant d'une année

à l'autre, ce n'est donc pas pour infirmer les dires de M. Morel, dont j'apprécie le caractère et la loyauté, mais pour vous prouver combien il faut apporter de prudence avant de se prononcer sur le mérite définitif d'une variété nouvelle. Pour moi, la poire *Souvenir du Congrès* ne saurait encore être jugée. Tiendra-t-elle les promesses de la première année? Restera-t-elle le fruit très-médiocre de la seconde? L'avenir seul prononcera.

Clapp's Favourite. — Fruit gros, oblong, passant au jaune vif, coloré de rouge brillant. Mûrissant en août.

Arbre vigoureux, très-fertile ; variété américaine que je n'ai pu encore apprécier personnellement, mais très-recommandée par M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes.

Calebasse d'été. — Fruit moyen ou assez gros, pyriforme-allongé plutôt que calebassiforme, vert-jaunâtre, semé de brun et de rouille ; maturité, deuxième quinzaine d'août ; chair verdâtre, fine, fondante, juteuse et assez parfumée.

Arbre de vigueur moyenne, assez fertile, à multiplier sur Cognassier et sur Franc, de préférence sur le dernier. Variété obtenue en 1844 par le major Esperen, de Malines.

Belle sans Pépins. — *Poire sans pépins* (Decaisne), *Belle de Bruxelles, Belle de Bruxelles sans pépins, Belle d'août.* — Fruit gros, aplati, largement déprimé aux deux extrémités, vert-jaunâtre, ponctué et strié de fauve, passant au jaune vif; maturité du milieu d'août au milieu de septembre; chair grossière, beurrée, peu abondante en eau, faiblement parfumée, trop souvent pâteuse et insipide.

Arbre vigoureux et fertile sur Cognassier et sur Franc; variété ancienne et dont l'origine est inconnue.

Belle de Guasco. — *Belle de Quasco.* — Fruit gros, pyriforme ou pyramidal-allongé, vert clair, ponctué de gris, passant au jaune vif, frappé de rouge; maturité, deuxième quinzaine d'août; chair mi-fine, assez fondante, peu parfumée, souvent âpre.

Arbre de vigueur moyenne, assez fertile, sur Cognassier et sur Franc. Encore une belle variété dont il faut se garder ! Elle est d'origine belge.

Poire d'Ange. — *De Notre-Dame* (Olivier de Serres), *Boutoc* (Congr. pom.). — Fruit petit ou moyen, turbiné-arrondi ou ovoïde, vert clair, ponctué de gris et taché de fauve, passant au jaune paille, lavé parfois de rouge terne ; maturité fin août et commencement septembre ; chair assez fine, fondante, bien juteuse, sujette à blettir.

Arbre vigoureux, très-fertile sur Cognassier et sur Franc, à greffer plus particulièrement sur le dernier. Variété ancienne, originaire, à ce que l'on croit, de la Gironde, et récemment rebaptisée *Boutoc*, du nom d'un village où se trouvent quelques arbres fort anciens. M. Decaisne décrit séparément *Poire d'Ange* et *Poire Boutoc*, mais en adoptant pour la première une autre variété que la nôtre.

Beurré de Montgeron. — Fruit moyen ou assez gros, turbiné-ovoïde ou courtement pyramidal, passant d'un vert assez prononcé au jaune d'or, richement enluminée de pourpre ; maturité courant d'août ; chair demi-fine, demi-fondante, généralement peu parfumée.

Arbre de moyenne vigueur, délicat sur Cognassier, très-fertile. Variété trouvée en 1830 par M. Guyot de Villeneuve et que l'on a parfois confondue, à tort, avec *Frédéric de Wurtemberg*.

Beurré de Nantes. — *Beurré nantais* (De Liron d'Airolles). — Fruit moyen ou assez gros, allongé, pyriforme-obtus, vert clair, ponctué et marbré de fauve, passant au jaune-paille, parfois légèrement carminé ; maturité fin août et commencement septembre ; chair fine, fondante, sucrée, souvent peu parfumée.

Arbre de vigueur moyenne, très-fertile, à multiplier sur Cognassier et sur Franc. Variété obtenue par François Maisonneuve, horticulteur à Nantes.



DIXIÈME ENTRETIEN.

POIRES D'AUTOMNE.

Frédéric de Wurtemberg.

Synonymes. — Médaille d'or; Beurré de Montgeron (par erreur).

N° 1.



Fruit. — Assez gros ou gros, pyriforme, tronqué vers l'œil, très-atténué vers la queue, surface habituellement bosselée.

Peau. — Fine, lisse, d'un joli vert clair, semée de fines tiquetures fauves ou rouille, passant à la maturité au jaune d'or, richement lavée de rouge carminé du côté du soleil.

Œil. — Grand, ouvert, à larges divisions d'un brun verdâtre et un peu charnues, placé dans une cavité peu profonde.

Queue. — Forte, assez longue, un peu cintrée, d'un rouge brun lavé de vert, terminant habituellement exactement le fruit, accompagné parfois de quelques plis.

Chair. — Blanche, fine, fondante; eau très-abondante, sucrée et bien parfumée.

Maturité. — Septembre.

Origine. — Obtenue par Van Mons, qui l'a dédiée au prince Frédéric de Wurtemberg.

Arbre. — De vigueur médiocre, très-fertile; rameaux assez forts, inégaux, dressés, brillants, de couleur noisette; yeux moyens, courts, aigus, appliqués au rameau; feuilles étroites, allongées, d'un vert clair, longuement pétiolées. Aspect général: dressé, jeune bois et feuillage jaunâtre.

Culture. — Végétation complétement insuffisante sur Cognassier; plus vigoureuse, quoique encore contenue, sur Franc; à multiplier par conséquent sur ce dernier ou par la greffe intermédiaire. L'arbre peut-être alors dirigé sous toutes les formes; mais, comme la végétation de la variété est capricieuse, vous devrez favoriser le développement des branches de charpente qui resteront en retard par le redressement, les crans, la suppression des boutons à fruit, et en même temps par une taille courte de la flèche et des branches les plus fortes et par l'allongement des plus faibles. Le sol doit être léger, fertile et chaud.

Dissertation. — Dans de bonnes conditions, cette variété est réellement excellente; si donc, après l'avoir placée d'abord dans la troisième série de nos quarante poires de choix, je la transporte aujourd'hui dans la série supplémentaire des Poires d'automne, c'est uniquement à cause du manque de vigueur de l'arbre. Une plus longue expérience m'a démontré que la variété se refuse à peu près complétement au Cognassier; la greffe, sur ce sujet, se développe d'abord vigoureusement, mais elle ne tarde pas à languir et l'arbre dépérit ensuite promptement.

Je vous rappellerai que l'on a confondu à tort Frédéric de Wurtemberg avec le Beurré de Montgeron, variété bien inférieure.

Saint-Nicolas.

Synonymes. — Beurré de Saint-Nicolas; Duchesse d'Orléans. (*Congrès pomologique.*)

N° 2.



Fruit. — Moyen ou assez gros, oblong allongé, généralement irrégulier, à surface bosselée particulièrement vers la queue.

Peau. — Fine, un peu rugueuse, d'un vert tendre, abondam-

ment et souvent presque entièrement couverte, surtout vers l'œil, de taches et de points gris fauve, passant à la maturité au jaune prononcé, lavée de rouge brun du côté du soleil.

Œil. — Petit, ouvert, à divisions grises souvent caduques, placé dans une cavité étroite, peu profonde, ordinairement régulière.

Queue. — Grosse, de longueur moyenne, noueuse, charnue à la base, arquée et irrégulière, d'un gris verdâtre obscur, terminant exactement le fruit.

Chair. — Blanche, fine, fondante ; eau très-abondante, sucrée et relevée d'un acidulé délicat.

Maturité. — Septembre.

Origine. — Trouvée à la Garenne de Saint-Nicolas, près d'Angers, par M. Maurier ; son premier rapport date de 1839.

Arbre. — De vigueur moyenne, très-fertile ; rameaux nombreux, gros, courts, érigés, blond verdâtre, couverts de grosses lenticelles grises ; yeux gros, ovoïdes, pointus, écartés du rameau et souvent en éperon ; feuilles assez grandes, ovales, épaisses, arquées, régulièrement dentées, d'un vert jaunâtre. Aspect général : bien ramifié ; feuillage ample, courtement pétiolé.

Culture.—Variété à multiplier par la greffe intermédiaire ou sur Franc ; elle reste toujours plus ou moins faible sur Cognassier. L'arbre se prête à toutes les formes ; il réussit surtout dans les terrains frais et sains. Vous éviterez un excès de production en taillant court et en pinçant peu et tardivement.

Dissertation. — Bon fruit, arbre laissant à désirer sous le rapport de la vigueur ; telles sont les raisons qui m'ont fait conserver cette variété, tout en la reculant.

Seckel (Downing).

Synonymes. — Seckle (Robert Hogg) ; Seckle Pear ; Shakespear ; Sicker. (*Congr. pomol.*)

Fruit. — Petit, turbiné, surface bien unie, forme de petit Doyenné, venant en bouquet.

Peau. — Fine, mince, d'un vert sombre, semée de points gris, très-fins, presque entièrement recouverte d'une rouille brune sur laquelle les points paraissent blanchâtres, à la maturité la cou-

leur du fond passe au jaune, et le côté du soleil se colore en rouge brun.

Œil. — Petit, régulier, ouvert ou mi-ouvert, à divisions brunes souvent caduques, placé dans une cavité régulière, peu profonde et évasée.

Queue. — Forte, courte, ligneuse, brune, plantée dans une toute petite cavité étroite.

Chair. — Blanche teintée de vert, très-fine, fondante et beurrée ; eau suffisante, bien sucrée, relevée d'un parfum pénétrant et tout particulier.

Maturité. — Seconde quinzaine de septembre et commencement d'octobre.

Origine. — Variété américaine trouvée près de Philadelphie ; introduite en France en 1831.

Arbre. — D'une vigueur moyenne, très-fertile ; rameaux assez minces, de longueur moyenne, d'un brun verdâtre, frappés de rouge violacé du côté du soleil ; yeux petits, courts, coniques,

N° 3.



aigus, appliqués au rameau ; feuilles petites, épaisses, brillantes, assez arrondies, d'un vert prononcé. Aspect général : pyramidal et bien ramifié ; feuillage abondant, courtement ovale.

Culture. — Arbre d'une végétation chétive et de peu de durée sur Cognassier ; à multiplier sur Franc, sur lequel il est encore

promptement fertile ; il se ploie à toutes les formes, mais la palmette en contre-espalier et la haute tige dans le verger sont celles qui lui conviennent le mieux. Un sol léger et une exposition chaude ajouteront encore à la qualité du fruit qui mûrira alors successivement sans blettir.

Dissertation. — Cette excellente petite poire a de nombreux rapports avec l'ancien Rousselet de Reims ; mais elle est plus fondante que celui-ci tout en étant aussi parfumée. En Amérique, ce fruit tient incontestablement le premier rang dans son genre ; un Américain compte avoir fait un éloge tout particulier d'une autre poire, lorsqu'il a dit qu'elle se rapproche de la *Seckel.* Pour mon compte, si n'eût été le petit volume du fruit, j'eusse certainement admis cette variété dans nos quatre premières séries ; telle qu'elle est, elle sera toujours recherchée par les amateurs qui aiment les fruits à saveur très-relevée.

Downing, qui n'est pas prodigue de détails, accompagne la description de cette variété de la longue note suivante : « L'origine précise de la Poire Seckel est inconnue. Les premiers pomologistes d'Europe ont prononcé qu'elle est entièrement distincte parmi les variétés de leur pays, et sa ressemblance avec le Rousselet, bien connu pour une Poire allemande, fait supposer que des pépins de cette dernière variété furent apportés par des Allemands établis près de Philadelphie et qu'ils eurent la chance d'obtenir de leurs semis cette variété supérieure. » Quoi qu'il en soit, l'anecdote suivante peut être regardée comme authentique, ayant été rapportée par le vénérable évêque White, renommé pour son excellente mémoire. Il y a environ quatre-vingts ans, il avait bien connu dans sa jeunesse, à Philadelphie, un chasseur, marchand de bestiaux, appelé familièrement le Hollandais Jacob. Toutes les années, au commencement de l'automne, au retour de ses excursions de chasse, il régalait ses voisins de poires d'un parfum remarquablement délicieux ; mais il ne voulut jamais satisfaire leur curiosité en leur faisant connaître le lieu où croissait l'arbre qui les produisait. Longtemps après, la Compagnie hollandaise ayant acquis un espace considérable au sud de la ville, le revendit par parcelles et le Hollandais Jacob se rendit propriétaire du terrain sur lequel était son Poirier favori et qui constituait une bande étroite le long de la Delaware.

Peu de temps après, cette propriété devint la ferme de M. Seckel, qui répandit cette variété remarquable ; de là son nom. Plus tard, cette propriété fut ajoutée au vaste domaine du

dernier Stephen Girard. Le pied-mère existait encore il y a quelques années toujours vigoureux et productif. Tout dernièrement, des spécimens de ses Poires furent montrés à une exposition de la Société d'horticulture de Pensylvanie.

Délices de Louvenjoul.

Synonymes. — Délices de Lowvenjoul; Délices de Lovenjoul; Jules Bivort.

N° 4.



Fruit. — Moyen ou assez gros, ovale, obtus, à surface bosselée.

Peau. — Fine, lisse, verte, parsemée de points gris et assez chargée de taches rouille, se colorant légèrement en rouge au soleil et jaunissant fortement à la maturité.

Œil. — Moyen, ouvert, généralement irrégulier, à divisions raides, rousses, assez courtes, placé dans une cavité peu profonde, évasée et peu régulière.

Queue. — Plutôt mince que grosse, assez longue, ligneuse, généralement arquée, d'un brun roux avec quelques traits d'un vert jaunâtre à la base, plantée dans une petite cavité formée de légers mamelons qui élargissent le sommet du fruit.

Chair. — Blanc jaunâtre, fine, fondante; eau abondante, sucrée, agréablement acidulée.

Maturité. — Octobre.

Origine. — Obtenue par Van Mons.

Arbre. — De vigueur moyenne, très-fertile; rameaux gros, de moyenne longueur, érigés, d'un vert brun; yeux gros, coniques et saillants; feuilles allongées, atténuées aux deux extrémités, finement et régulièrement dentées, d'un joli vert clair. Aspect général : élancé, feuillage elliptique, aminci des deux côtés, particulièrement du côté du pétiole.

Culture. — D'une fertilité extrême, cette variété restera toujours faible sur Cognassier; vous la multiplierez donc de préférence sur Franc, et vous pourrez ensuite lui imposer toutes les formes en lui choisissant un terrain fertile, frais et meuble. La rédaction du Congrès pomologique résume très-bien les conditions spéciales de la taille; je citerai donc textuellement : « Si on veut obtenir des pyramides régulières et de grandes formes en espalier, il est important de tailler court la flèche et les branches supérieures et d'allonger un peu les branches inférieures, attendu que toute la force se porte d'une manière extraordinaire au sommet de cette variété. Lorsqu'on a obtenu une régularité convenable, on taille court toutes les branches charpentières et la flèche, on pince court et très-progressivement. »

Dissertation. — Je résumerai en quelques mots les qualités et les défauts de cette variété : très-bon fruit, mais de grosseur très-variable et très-inégale; arbre très-fertile, mais non des plus vigoureux. J'ai donc cru devoir, en la reculant, la maintenir dans la série supplémentaire des fruits d'automne.

Cette Poire a été obtenue par Van Mons, mais il ne m'est pas possible de vous assigner la date précise de son apparition. Plus

tard, M. A. Bivort, ayant acquis les pépinières de Van Mons, répandit le même fruit sous le nom de *Jules Bivort*. M. Decaisne, *Jardin fruitier du Muséum*, tome V, le décrit sous cette dernière dénomination.

Urbaniste.

Synonymes. — Des Urbanistes; Urbanist's Seedling; Beurré Gens; Piquery; Beurré Piquery; Louise d'Orléans; Beurré Drapiez (Decaisne, *Jardin fruit. du Mus.*); Beurré Picquery; Beurré d'Argenson; Louis Dupont; Louise de Prusse; Saint-Marc; Serrurier d'automne; Coloma; Coloma d'automne; Bois Napoléon (*Congr. pomol.*).

N° 5.



Fruit. — Moyen, ovoïde ou turbiné, atténué mais obtus aux deux extrémités, renflé dans le milieu, surface généralement unie.

Peau. — Fine, douce, d'un vert herbacé, passant au jaune clair, très-chargée de points bruns, maculée de gris fauve ou de

rouille, quelquefois même en partie chargée de ces deux couleurs.

Œil. — Petit, ouvert ou mi-fermé, à divisions courtes, assez larges, vertes et grises, dans une cavité peu profonde, assez évasée et bien régulière.

Queue. — Généralement courte, forte, d'un brun clair avec quelques points fins et quelques zébrures grises, placée à fleur de fruit, dans une toute petite cavité, quelquefois légèrement surmontée.

Chair. — Blanche, fine, fondante; eau abondante, sucrée et finement acidulée.

Maturité. — Septembre et octobre.

Origine. — Trouvée de 1783 à 1786 par le comte de Coloma dans le jardin des Urbanistes, à Malines.

Arbre. — Vigoureux, médiocrement fertile; rameaux minces, longs, érigés, de couleur claire, blond noisette, brillants; yeux assez gros, bien coniques, saillants, écartés du rameau par le sommet; feuilles nombreuses, petites, étroites, allongées, d'un vert clair. Aspect général : pyramidal et buissonneux, teinte blonde.

Culture. — Le Poirier Urbaniste réussit sur Cognassier et sur Franc; vous devrez même préférer le premier sujet pour toutes les formes soumises à la taille, vos arbres se mettront plus promptement à fruit.

Sur Franc, vous pourrez former des hautes tiges pour le verger; j'ai même reconnu que ce dernier mode de culture constituait l'emploi le plus avantageux de la variété; avec l'âge, l'arbre arrive à donner des récoltes, sinon très-abondantes, tout au moins satisfaisantes, et le fruit, bien attaché, est rarement abattu par le vent.

Pour les arbres soumis à la taille, vous allongerez les prolongements, vous pincerez court et de bonne heure, et vous supprimerez sur l'empâtement les jets les plus vigoureux, jusqu'à la mise à fruit.

Pour le terrain, vous choisirez un sol chaud, assez consistant tout en étant perméable et de fertilité moyenne.

Pour la haute tige, la variété ayant une tendance à émettre beaucoup de bois, il deviendra nécessaire, pendant les premières années surtout, de donner à l'arbre une bonne direction, en le débarrassant des rameaux et des branches qui feraient confusion.

Dissertation. — Comme qualité intrinsèque du fruit, peu de

Poires peuvent lutter avec l'Urbaniste; malheureusement l'arbre est peu productif : cette raison seule m'a empêché de l'admettre dans nos quatre premières séries. Toutefois, je dois reconnaître que, dans certaines contrées et notamment dans le département de l'Ain, j'ai vu des arbres greffés sur Cognassier et soumis à la taille, donner, dans des terrains un peu forts et naturellement peu fertiles, d'assez bonnes récoltes. C'est donc à vous à étudier si vous vous trouvez dans des conditions favorables à la variété : vous pourrez toujours, au reste, comme je viens de vous l'indiquer, l'utiliser dans le verger.

M. Decaisne et le Congrès pomologique font *Urbanist's Seedling* synonyme d'*Urbaniste;* M. Mas, dans le *Verger*, prétend au contraire que les deux fruits sont totalement distincts; mais, comme il ajoute en même temps que le premier ne vaut pas le second, nous n'avons pas à nous préoccuper de cette dissidence.

Parmi les autres synonymes, M. Decaisne fait suivre *Louise d'Orléans* et *Beurré Drapiez* d'un point d'interrogation dubitatif; pour nous, ces deux dénominations constituent des synonymes réels.

Délices d'Hardenpont.

Synonymes.— Archiduc Charles; Délices d'Hardenpont belge; Beurré d'Hardenpont (par erreur); Délices de Huy; Délices de Mons (*Congr. pomol.*); Charles d'Autriche (Decaisne, *Jard. fruit. du Mus.*).

Fruit. — Assez gros, pyriforme trouqué, élargi vers l'œil, atténué par des courbes rentrantes en remontant vers la queue, affectant un peu la forme du Bon Chrétien; surface légèrement bosselée.

Peau. — Fine, douce, d'un vert jaunâtre, passant à la maturité au jaune plus prononcé, semée de points bruns très-fins, avec quelques légères taches rouille.

Œil.—Moyen, mi-ouvert ou fermé, à divisions verdâtres, brunes à l'extrémité, placé dans une cavité assez profonde, évasée et légèrement bosselée dans son pourtour.

Queue. — De grosseur et de longueur moyennes, légèrement arquée, d'un brun rougeâtre, strié à la base du même vert que le

fruit, plantée dans une cavité peu profonde, irrégularisée par des plis ou par de légères côtes et souvent surmontée d'un côté.

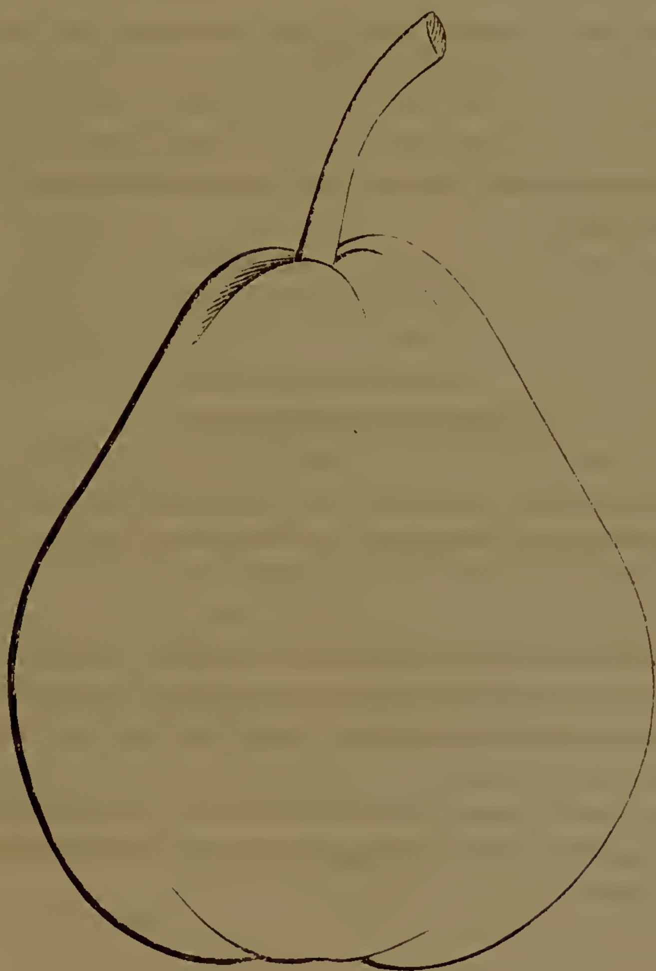
Chair. — Blanche, peu tassée, fine, bien fondante; eau très-abondante, sucrée, relevée et bien parfumée.

Maturité. — Octobre et commencement de novembre.

Origine. — Obtenue en 1759 par l'abbé d'Hardenpont, à Mons (Belgique).

Arbre. — Très-vigoureux, médiocrement fertile; rameaux gros, assez longs, droits et érigés, d'un brun roux; yeux gros, ovoïdes, pointus, écartés du rameau; feuilles moyennes, ovales,

N° 6.



profondément dentées, d'un vert clair. Aspect général : bien pyramidal et serré à la façon du peuplier d'Italie; feuillage abondant et pâle.

Culture. — Cette variété réussit sur Cognassier et sur Franc, mais vous ferez bien de préférer le premier sujet, afin d'obtenir une production suffisante. L'arbre se ploie à toutes les formes; mais il sera nécessaire d'ouvrir, à l'aide d'arcs-boutants, les membres des pyramides.

La longueur de la taille sera proportionnée à la jeunesse et à la vigueur des sujets; vous pincerez court les bourgeons uniques et vous arrêterez plus tard au contraire ceux qui sont accompagnés à leur base de dards et d'yeux disposés à devenir boutons à fruits. Vous ne perdrez pas de vue, en un mot, que tous vos efforts doivent tendre à provoquer la production naturellement lente.

Assez indifférent pour l'exposition, pourvu qu'elle soit éclairée, l'arbre se plaît dans les terres fraîches, riches et saines.

Dissertation. — Encore une excellente Poire que l'on m'a reproché de n'avoir pas classée dans nos quarante variétés de choix ! Pourquoi aussi l'arbre s'est-il toujours montré chez moi si avare de ses fruits !

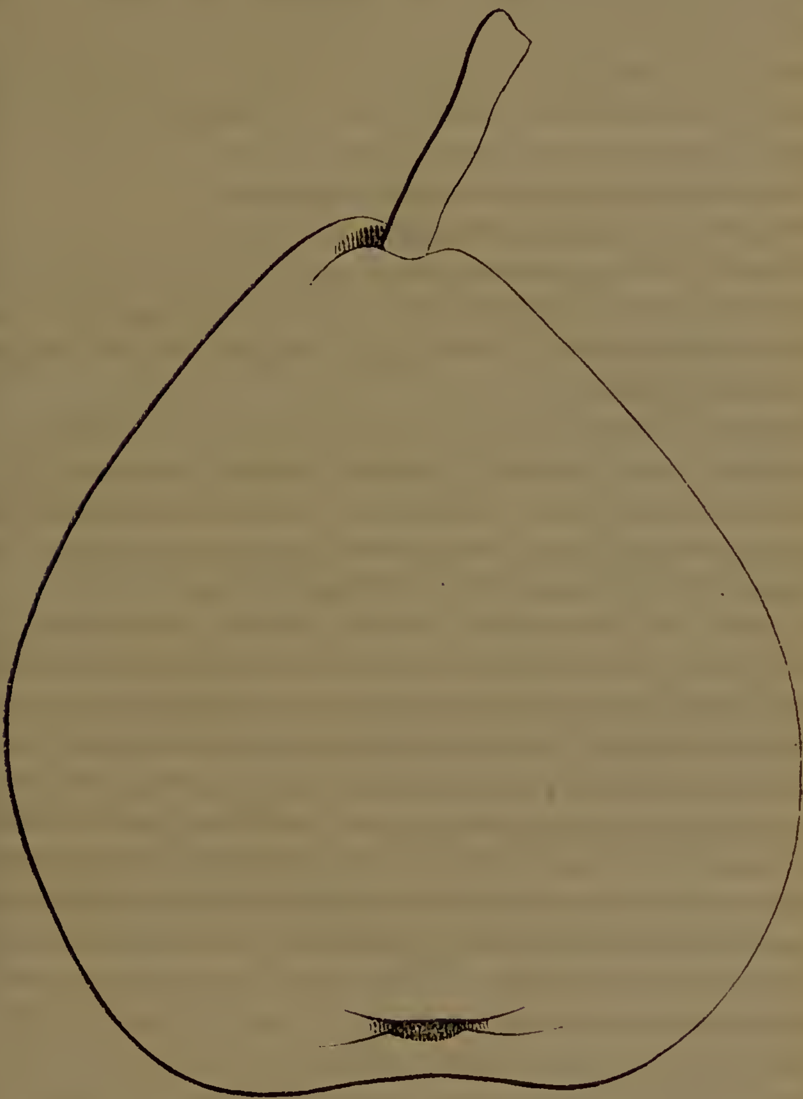
La rédaction du Congrès pomologique dit : *Arbre fertile;* M. André Leroy (*Dict. de Pomol.*, tome I) accuse : *Fertilité ordinaire;* pour mon compte, je ne puis pas aller au-delà de *fertilité médiocre.* Je dois reconnaître maintenant que le fruit se conserve bien et mûrit successivement.

M. Decaisne (*Jard. fruit. du Mus.*) décrit ce fruit sous le nom d'*Archiduc Charles*; M. André Leroy adopte la même dénomination, tout en reconnaissant qu'elle est postérieure à *Délices* d'Hardenpont que j'ai adopté, d'accord en cela avec le Congrès pomologique. En outre, M. André Leroy place parmi les synonymes de Délices d'Hardenpont ou d'Archiduc Charles, *Fondante du Panisel*; or, cette dernière dénomination appartient à une variété bien tranchée dont nous nous occuperons tout à l'heure et qui est souvent désignée elle-même sous le nom de *Délices d'Hardenpont d'Angers.* Il importe donc de ne pas confondre ces deux variétés obtenues toutes les deux en Belgique par l'abbé d'Hardenpont.

Colmar d'Arenberg.

Synonymes. — Kartoffel; Ardente de printemps; Fondante de Jaffard (*Congr. pomol.*); d'Arenberg (Decaisne).

N° 7.



Fruit. — Gros ou très-gros, turbiné ou pyriforme, ventru, irrégulier, atténué du côté de la queue, souvent marqué de côtes et toujours très-bosselé.

Peau. — Fine, grasse, d'un vert blanchâtre, pointillée de

brun, fortement chargée de taches brunes qui s'éclaircissent en roux doré à la maturité, pendant que le fond passe au jaune paille.

Œil. — Proportionnellement petit, ouvert, à divisions minces, souvent caduques, placé dans une cavité profonde, en entonnoir, formée de larges côtes ou d'assez fortes gibbosités.

Queue. — Pas très-forte, courte, ligneuse, d'un brun vernissé, généralement droite mais plantée obliquement dans une petite cavité formée de plusieurs bosses inégales qui la surmontent d'un côté.

Chair. — Blanchâtre, demi-fine, demi-fondante; eau abondante, aromatisée, d'une saveur vineuse et relevée, acide et âpre lorsque le fruit est venu dans un terrain froid et humide ou encore s'il est consommé avant sa complète maturité.

Maturité. — Octobre, novembre.

Origine. — Obtenue vers 1821 par Van Mons, qui désigna d'abord cette Poire sous le nom de *Kartoffel* (Pomme de terre); mais celui de *Colmar d'Arenberg* qui lui fut donné plus tard par M. Camuset a prévalu.

Arbre. — Peu vigoureux, excessivement fertile; rameaux peu nombreux, gros, courts, inégaux, d'un brun jaunâtre; yeux moyens, coniques, aigus, écartés du rameau; feuilles grandes, épaisses, ondulées, d'un beau vert foncé. Aspect général : trapu et ramassé, bois gros et court, feuillage brillant et lustré.

Culture. — Naturellement peu vigoureux et avec cela très-fertile, le Colmar d'Arenberg, greffé sur Cognassier, ne prendra jamais beaucoup de développement; vous réserverez donc ce sujet pour les fuseaux et les petites pyramides, et vous adopterez le Franc pour toutes les autres formes. La taille doit être courte, les pincements rares, et vous devrez veiller avec soin à maintenir l'équilibre entre les branches de charpente. Le fruit étant très-lourd, les productions fruitières doivent être rapprochées autant que possible des branches de charpente. La haute tige ne convient nullement à cette variété.

L'exposition du levant ou du midi; un sol léger, calcaire ou siliceux, de fertilité moyenne, présentent les conditions que vous devez rechercher. Dans un terrain plus riche, l'arbre, à la vérité, poussera plus vigoureusement; les fruits acquerront plus de volume, mais ils seront de moins bonne qualité.

Dissertation. — Peu de fruits subissent autant l'influence du climat, de l'exposition et du terrain que celui-ci; bon dans cer-

taines localités, médiocre dans d'autres, mauvais ailleurs, le Colmar d'Arenberg m'a toujours donné à Meylan des fruits de bonne qualité. J'avais donc placé cette variété dans la deuxième série des *Quarante Poires*; sur de nombreuses observations, je l'ai transportée dans la série supplémentaire des fruits d'automne. Quelques personnes plus exigeantes encore auraient voulu que je la supprimasse complétement; je n'ai pas cru devoir accéder à leur demande. En fait et en dehors de la qualité, le Colmar d'Arenberg est recherché pour sa beauté et sa fertilité; on le trouve dans tous les jardins fruitiers; je ne pouvais donc le passer sous silence.

Doyenné du Comice.

Synonyme. — Du Comice (Decaisne, *Jard. fruit. du Mus.*).

Fruit. — Gros, ventru, irrégulier dans sa forme, aussi large que haut, atténué vers la queue, surface très-bosselée.

Peau. — Fine, assez mince, d'un vert jaunâtre, passant au jaune clair, ponctuée et marbrée de fauve, éclairée de carmin du côté du soleil.

Œil. — Petit, fermé ou mi-ouvert, à divisions courtes et brunes, placé dans une cavité profonde, évasée et côtelée dans son pourtour.

Queue. — Grosse, courte, noueuse et souvent charnue, renflée au sommet, d'un brun clair mêlé de vert, plantée de côté au sommet du fruit, au milieu de bosselettes en forme de petites côtes.

Chair. — Blanche, fine, bien fondante; eau abondante, parfumée et agréablement acidulée.

Maturité. — Octobre et novembre.

Origine. — Obtenue par le Comice horticole d'Angers (Maine-et-Loire); premier rapport en 1849.

Arbre. — Très-vigoureux, peu fertile; rameaux assez gros, longs, bien dressés, d'un vert jaunâtre; yeux moyens, courts, aplatis, bien pointus et saillants; feuilles assez grandes, larges, repliées sur la nervure, entières ou peu dentées, d'un vert pâle. Aspect général: bien régulièrement pyramidal; teinte blonde.

Culture. — L'arbre peut être multiplié sur Cognassier et sur Franc; vous donnerez toujours, si vous m'en croyez, la préfé-

rence au premier sujet; sur Franc, le Doyenné du Comice étant naturellement peu fertile et en même temps très-vigoureux, vous risqueriez d'attendre trop longtemps vos premiers fruits. Sur Cognassier, la variété se prête à toutes les formes; mais sous

N° 8.



le point de vue de la production, vous ferez sagement d'adopter celles qui exigent un certain développement. L'arbre prend naturellement la forme pyramidale; vous obtiendrez aussi de belles palmettes à l'espalier et au contre-espalier.

Vous éviterez les sols très-riches; ils vous donneraient beaucoup de bois et peu de fruits.

Dissertation. — Je suis loin de méconnaître la beauté et la

bonté des fruits de cette variété ; mais, comme fertilité, la production a toujours été chez moi tellement restreinte, que je ne saurais la conseiller qu'aux amateurs qui s'en tiennent uniquement à la qualité ; elle ne sera jamais profitable au point de vue marchand. Telle est ma réponse à ceux qui m'ont reproché de ne pas avoir admis dans nos quatre premières séries le Doyenné du Comice.

Poire de Tongres.

Synonyme. — Durandeau.

N° 9.



Fruit. — Gros, pyriforme ou conique, très-élargi vers l'œil, s'atténuant en pointe vers la queue; surface bosselée.

Peau. — Epaisse, brillante, d'un vert très-clair, presque entièrement culottée de fauve, teintée de carmin, passant à la maturité à des tons chauds et mordorés, laissant alors à peine apercevoir la couleur du fond qui s'éclaircit en jaune vif, parsemée de points gros, nombreux, bruns du côté de l'ombre, cendrés du côté du soleil.

Œil. — Petit, ouvert, à divisions courtes, d'un brun cendré, en partie caduques, placé dans une cavité régulière, peu profonde et évasée.

Queue. — Mince, de longueur moyenne, ligneuse, d'un fauve brillant, maculée de points blancs, surmontée d'un côté et jetée obliquement à fleur de fruit.

Chair. — Blanche, demi-fine et demi-fondante, parfois même un peu cassante; eau très-abondante, bien sucrée, relevée d'une saveur aromatisée et acidulée.

Maturité. — Octobre et novembre.

Origine. — Obtenue, il y a environ un demi-siècle, par Durandeau, jardinier à Tongres (Hainaut).

Arbre. — Vigoureux et fertile; rameaux gros, inégaux en longueur, divergents, d'un brun rougeâtre; yeux gros, anguleux, très-pointus, saillants; feuilles assez grandes, repliées sur la nervure, grossièrement dentées, d'un vert assez prononcé. Aspect général : port gracieux et pyramidal; feuillage abondant, jeune bois rougeâtre.

Culture. — Le Poirier de Tongres reste vigoureux sur Cognassier et sur Franc; il se prête, sur l'un et l'autre sujet, à toutes les formes. La taille n'offre d'ailleurs aucune difficulté particulière; mais le sol et l'exposition ne sont point indifférents à la qualité du fruit. La chair de celui-ci sera d'autant plus fine et plus fondante que l'exposition sera plus chaude et le sol plus léger, tout en conservant une fraîcheur et une fertilité suffisantes.

Dissertation. — Comme forme et comme coloris, peu de Poires sont aussi flatteuses à l'œil que celle-ci; comme qualité, elle subit plus qu'une autre peut être l'influence du climat et du terrain; cependant elle est généralement bonne et parfois excellente.

Dans certaines provinces de la Belgique, elle a conservé le nom de l'obtenteur.

Fondante du Panisel.

Synonymes. — Délices d'Hardenpont d'Angers; Fondante du Paniselle; Fondante du Pariselle; Fondante du Parisel (*Congr. pomol.*); Délices d'Angers (Decaisne, *Jard. fruit. du Mus.*); Beurré Lasalle; Beurré des hautes vignes (idem, synonymes).

N° 10.



Fruit. — Moyen, arrondi en ovale court ou écrasé en forme de pomme, surface bosselée.

Peau. — Epaisse, rude, verte, passant au jaune vif, fortement ombrée de rouille, parfois légèrement colorée de rouge brun du côté du soleil.

Œil. — Petit, ouvert, à divisions brunes, très-courtes, placé dans une cavité très-évasée, généralement irrégulière.

Queue. — Grosse, assez longue, charnue surtout à la base qui est généralement plissée longitudinalement, d'un fauve clair,

plantée à fleur de fruit, souvent accompagnée de gibbosités irrégulières.

Chair. — Blanche, fine, fondante ou demi-fondante; eau abondante, sucrée et vineuse.

Maturité. — Fin d'octobre, novembre, jusqu'en décembre.

Origine. — Obtenue par l'abbé d'Hardenpont.

Arbre. — De vigueur ordinaire, très-fertile; rameaux minces, de moyenne longueur, érigés, brun-gris ; yeux moyens, allongés, coniques, saillants ; feuilles petites, courtement ovales et souvent presque arrondies, d'un vert clair. Aspect général : grisâtre; feuillage arrondi.

Culture. — On multipliera ce Poirier sur Cognassier et sur Franc ; sur le premier sujet et dans un terrain fertile, il fournira assez de bois pour se prêter à toutes les formes; néanmoins, pour celles qui exigent un grand développement, lorsque surtout le terrain ne sera pas particulièrement favorable au Cognassier, vous ferez bien de préférer le Franc. Après les premières années, la végétation sera assez contenue, même sur ce dernier sujet, et la variété ne cessera pas de se montrer fertile. Après avoir allongé la taille, vous la raccourcirez donc successivement pour la maintenir toujours en rapport avec le développement de votre arbre. Sévères d'abord, les pincements deviendront ensuite de plus en plus modérés ; mais alors vous supprimerez les brindilles qui font confusion et les boutons surabondants.

Le fruit gagnera en qualité dans les terres saines et légères, dans les expositions ouvertes et éclairées.

Dissertation. — Par sa forme toute particulière, cette Poire est facile à distinguer de toute autre ; il est impossible d'ailleurs de la confondre avec *Délices d'Hardenpont*; cependant il existe parmi les descripteurs de ces deux fruits des divergences que nous devons nous efforcer de faire disparaître et qu'en tout cas je dois vous signaler. Le Congrès pomologique désigne, comme nous, l'un sous le nom de *Fondante du Parisel*, je m'expliquerai tout à l'heure sur l'orthographe du dernier mot; l'autre sous celui de Délices d'Hardenpont. M. Decaisne adopte pour la dénomination du premier *Délices d'Angers* et pour celle du second *Archiduc Charles;* M. André Leroy décrit le dernier fruit sous le même nom d'*Archiduc Charles* et notre Fondante du Panisel est pour lui les *Délices d'Hardenpont d'Angers*. Je dois vous faire observer que les dénominations *Délices d'Angers*, *Délices d'Hardenpont d'Angers*, sont complétement impropres,

puisqu'il est parfaitement avéré que la variété qu'elles désignent n'est pas originaire d'Angers ni même de la France ; elle a été obtenue par l'abbé d'Hardenpont en Belgique, près de Mons et au pied du côteau du Panisel. Quant à l'orthographe de ce dernier mot, j'ai adopté celle qui m'a été indiquée par les Belges et notamment par M. Ed. Pynaert.

POIRES D'AUTOMNE

MOINS MÉRITANTES OU IMPARFAITEMENT ÉTUDIÉES.

L'automne est, à proprement parler, la saison des Poires ; la maturité du plus grand nombre s'échelonne du commencement de septembre au milieu de décembre, et bien certainement les meilleures variétés mûrissent pendant cette période ; nous devons donc nous montrer plus difficile pour l'admission des fruits de cette saison ; à qualité égale, nous repousserons telle variété que nous eussions admise au commencement de l'été ou à la fin de l'hiver. En conséquence, non-seulement je n'entreprendrai pas la nomenclature de toutes les Poires d'automne, mais j'en négligerai certaines qui, dans des circonstances données, peuvent être qualifiées bonnes, pour m'en tenir aux variétés que j'ai dû mettre en balance avec celles que je vous ai conseillées. Plus tard, au reste, je vous donnerai, à titre de renseignements, la liste des variétés que j'ai cru devoir négliger, quoique décrites cependant dans la Pomologie de la France du Congrès pomologique ou dans les Bonnes Poires de M. Charles Baltet qui, comme nous, parlent du point de vue de la sélection.

Beurré Dalbret. — Fruit moyen, allongé, pyriforme, irrégulier, vert jaunâtre, culotté de roux et de fauve ; chair fine, habituellement fondante, juteuse et agréablement acidulée ; maturité, septembre.

Arbre de moyenne vigueur, très-fertile, à multiplier sur Cognassier et sur Franc. Variété obtenue par Van Mons.

Arbre courbé. — *Amiral*, *Beurré Amiral.* — Fruit gros, pyriforme, ventru et bosselé, vert tendre, semé de points roux et grisâtres avec quelques taches de rouille, s'éclaircissant peu à

la maturité, courant septembre et commencement d'octobre; chair demi-fine, fondante ou beurrée, plus ou moins juteuse et parfumée suivant le terrain, l'exposition et le degré de maturité; sujette à blettir.

Arbre vigoureux, divergent, fertile, à multiplier sur Franc, faible sur Cognassier. Variété attribuée à Van Mons par les uns, à Léon Leclerc, de Laval, par les autres.

Beurré Benoist. — *Doyenné Benoist* (Cong. pom.), *Auguste Benoist, Beurré Auguste Benoist.* — Fruit moyen ou assez gros, turbiné ventru, déprimé par les extrémités, vert tendre, ponctué et marbré de fauve, passant au jaune vif souvent frappé de rouge à la maturité, fin septembre et commencement d'octobre; chair fine, fondante, sucrée et relevée.

Arbre pyramidal, de vigueur moyenne, fertile, à multiplier sur Franc de préférence. Variété trouvée, en 1848, par M. Auguste Benoist, pépiniériste à Brissac (Maine-et-Loire).

Beurré Curtet. — *Dingler, Comte Lamy, Henri Van Mons* (Cong. pom.), *Beurré Quetelet, Bis Curtet* (Leroy). — Fruit petit, court, turbiné, vert pâle, passant au jaune, ponctué de fauve et frappé de rouge; chair fine, fondante, juteuse et aromatisée; maturité, fin septembre et octobre.

Arbre de vigueur moyenne, fertile, réussissant sur Cognassier et sur Franc. Variété obtenue, en 1828, par M. Bouvier de Jodoigne.

Madame Favre. — Fruit assez gros, oblong ou turbiné-ventru, fortement bosselé, affectant la forme du beurré superfin, vert clair, marbré fauve, passant au jaune faiblement éclairé de rouge à la maturité, courant septembre; chair fine, juteuse, vineuse et parfumée.

Arbre des plus vigoureux, fertile, réussissant sur Cognassier et sur Franc. Cette variété a été obtenue, ainsi que la suivante, par M. Favre, vice-président de la Société d'agriculture de Châlons-sur-Saône; toutes les deux sont issues du beurré d'Hardenpont; elles proviennent de deux pépins sortis du même fruit et semés le même jour. Le poirier *Madame Favre* a donné ses premiers fruits il y a cinq ou six ans; il a été mis dans le commerce par MM. Perrier frères, pépiniéristes à Sennecey-le-Grand; il est par conséquent encore trop nouveau pour être jugé définitivement; mais il me paraît digne d'être étudié avec soin.

Souvenir Favre. — Fruit moyen ou assez gros, ovale tronqué, un peu en forme de tonneau, d'abord d'un vert assez prononcé, fortement pointillé et marbré de roux-fauve, souvent entièrement culotté de la même couleur vers l'œil ; les points ressortent alors en gris-cendré sur la partie rousse, s'éclaircissant en jaune-paille à la maturité, fin septembre et octobre ; chair fine, fondante, très-sucrée et relevée d'un parfum délicat.

Arbre vigoureux sur Cognassier et sur Franc, très-fertile ; variété obtenue, comme la précédente, par M. Favre, mise dans le commerce par les mêmes pépiniéristes, et à laquelle, par conséquent, s'appliquent les mêmes réflexions.

Nouveau Poiteau. — *Tombe de l'amateur, Tombeau de l'amateur* (Congr. pomol.). — Fruit gros ou assez gros, pyriforme, renflé dans le milieu, atténué vers la queue, vert et changeant peu de couleur à la maturité, tiqueté et marbré de brun ; chair verdâtre, fine, beurrée, sucrée et acidulée, sujette à blettir ; maturité septembre et octobre.

Arbre vigoureux, très-fertile, à multiplier surtout sur Cognassier. Variété provenant des semis de Van Mons ; premier rapport en 1843, après la mort de celui-ci.

Van Marum. — *Calebasse monstre, Calebasse Carafon, Calebasse royale, Grosse Calebasse, Grise longue, Frédéric Lelieur, Triomphe de Hasselt.* — Fruit gros et très-gros, très-allongé, pyriforme ou calebassiforme, surface bosselée, vert-clair, semé de rouille, passant au jaune et au roux-doré à la maturité, fin septembre et octobre ; chair assez grossière, demi-fondante, de qualité généralement médiocre.

Arbre assez faible sur Cognassier, de vigueur modérée sur Franc, très-fertile. Variété obtenue par Van Mons.

Alexandrine Douillard. — *Douillard.* — Fruit assez gros, allongé pyriforme ou pyramidal, côtelé, blanc-jaunâtre, ponctué de roux, légèrement marbré de fauve, passant promptement ; chair mi-fine, douce et sucrée, mais peu relevée ; maturité fin septembre, octobre.

Arbre assez vigoureux, très-ramifié, bien fertile, à multiplier de préférence sur Cognassier. Variété obtenue par M. Douillard jeune, architecte à Nantes ; premier rapport en 1849.

Conseiller de la Cour. — *Conseiller à la Cour, Beau de la*

Cour, *Maréchal de Cour, Duc d'Orléans*. — Fruit gros ou assez gros, pyriforme, renflé au centre, vert clair, pointillé de vert plus foncé, marbré de fauve, parfois éclairé de rouge du côté du soleil ; chair assez fine, demi-fondante, de qualité variable depuis le bon jusqu'au médiocre ; maturité octobre.

Arbre vigoureux, réussissant sur Cognassier et sur Franc, plus fertile sur le premier que sur le second. Variété obtenue par Van Mons.

Marie-Louise Delcourt. — *Marie-Louise, Marie-Louise nova, Van don Kelaër, Princesse de Parme.*—Fruit assez gros, allongé, renflé dans le milieu, atténué aux extrémités, jaunâtre, ponctué de vert et marbré de fauve ; chair fine, fondante, de première qualité mais passant vite ; maturité octobre.

Arbre à bois divergent, vigoureux sur Franc, faible sur Cognassier, d'une fertilité modérée. Variété obtenue vers 1821, par Van Mons.

Sucrée de Montluçon.—*Sucrée verte, Sucrin vert* (Congr. pom.). — Fruit moyen ou assez gros, de forme variable, généralement turbiné et aussi large que haut, vert tendre, passant au jaune clair, ponctué et légèrement strié de brun ; chair assez fine, fondante, juteuse et sucrée, sans parfum bien prononcé ; maturité octobre.

Arbre vigoureux sur Franc, plus modéré sur Cognassier, très-fertile. Variété trouvée à Montluçon par un jardinier nommé Rochet.

Fondante de Charneu. — *De Charneu, Fondante des Charneuses, Beurré des Charneuses, Fondante des Carmes, Duc de Brabant, Poire de Légipont, Désirée, Miel de Waterloo* (Decaisne). — Fruit gros ou assez gros, allongé, ventru, côtelé, jaunâtre, finement pointillé de roux, parfois légèrement teinté de rouge ; chair fine, fondante, beurrée, parfois pâteuse ; parfum léger ; maturité octobre.

Arbre de vigueur modérée sur Franc, faible et délicat sur Cognassier, médiocrement fertile. Variété Belge trouvée près du village de Charneu.

Des deux Sœurs. — Fruit gros, d'une forme oblongue très-allongée, vert d'eau passant au jaune citron, parsemé de quelques zébrures fauves ; chair demi-fine, demi-fondante, beurrée,

parfois un peu sèche, sucrée, faiblement parfumée ; maturité octobre.

Arbre vigoureux sur Cognassier et sur Franc, bien pyramidal, à écorce écailleuse, très-fertile. Variété trouvée à Malines, dans le jardin des demoiselles Knoop.

Baronne de Mello.—*Poire His, Beurré Van Mons.*—Fruit moyen, turbiné-pointu, rugueux, presque entièrement culotté de roux-fauve sur fond vert, sujet à se crevasser ; chair fine, bien fondante, parfumée et acidulée, mais quelquefois jusqu'à l'âpreté ; maturité octobre.

Arbre assez vigoureux mais difficile sur la qualité du terrain et sur l'exposition, réussissant sur Cognassier et sur Franc, très-fertile. Variété provenant des semis de Van Mons.

Général Totleben. — Fruit gros, parfois très-gros, pyriforme allongé et ventru, affectant aussi la forme de Calebasse ou celle de Bon chrétien, à surface bosselée, vert clair, fortement tiqueté et légèrement marbré de fauve, jaunâtre frappé de rouge obscur à la maturité, octobre et novembre ; chair grosse, assez fondante, sucrée mais peu relevée, sujette à blettir.

Arbre vigoureux sur Cognassier, très-vigoureux sur Franc, assez fertile surtout sur le premier sujet. Variété obtenue en Belgique par M. Fontaine de Gheling.

Bergamotte Sylvange. — *Sylvange, Sylvange de Metz.* — Fruit moyen, court, ovale ou turbiné, vert maculé fauve, passant au jaunâtre à la maturité, octobre et novembre ; chair fine, fondante, juteuse, relevée et très-parfumée lorsque le sol lui convient.

Arbre vigoureux et très-fertile, s'alliant au Cognassier et au Franc, mais plus spécialement destiné à former, sur le dernier, des hautes tiges pour le verger. Variété trouvée vers la fin du siècle dernier dans les environs de Metz.

Beurré Bachelier. — *Bachelier* (Decaisne). — Fruit gros, parfois très-gros, oblong, ventru et obtus, jaunâtre, ponctué et taché de fauve, souvent frappé de rouge ; chair mi-fine et assez fondante, juteuse et acidulée ; maturité, octobre et novembre.

Arbre vigoureux sur Franc, plus contenu sur Cognassier, mais pouvant s'accommoder de l'un et de l'autre, assez fertile. Variété obtenue par L.-T. Bachelier, horticulteur à Cappelle-Bourg, département du Nord.

Fondante du Comice. — Fruit gros ou assez gros, courtement pyriforme ou turbiné, vert-jaunâtre, finement panaché et ponctué de fauve, passant à la maturité, fin d'octobre et novembre, au jaune pâle ; chair fine, fondante, sucrée, de qualité variable, parfois parfumée, parfois froide et manquant de saveur.

Arbre vigoureux, très-fertile, réussissant sur Cognassier et sur Franc. Variété obtenue dans le jardin du comice horticole d'Anger (Maine-et-Loire). Premier rapport en 1849.

Figue d'Alençon. — *Figue, Figue d'hiver, Sylvange d'hiver, Bonissime de la Sarthe.* — Fruit moyen, en forme de figue oblongue, vert, presque entièrement chargé de brun rouille, s'éclaircissant en jaune pâle et en brun-rougeâtre à la maturité, fin octobre et novembre ; chair assez fine, fondante, acidulée, généralement bien parfumée ; cependant variable sous ce dernier rapport, selon le terrain et l'exposition.

Arbre vigoureux, s'alliant au Cognassier et au Franc, plus fertile sur le premier. Variété trouvée, vers 1820, aux environs d'Alençon (Orne.)



ONZIÈME ENTRETIEN.

POIRES D'HIVER.

Fondante de Noël.

Synonymes.—Belle de Noël; Belle après Noël; Bonne de Noël (*Congr. pom.*); Souvenir d'Esperen (André Leroy).

Fruit. — Moyen, pyriforme court ou turbiné-arrondi, ventru, aplati vers l'œil, surface bosselée.

Peau. — Fine, mince, vert pâle, jaunâtre, semée de points bruns et maculée de fauve, passant à la maturité au jaune vif, frappée de rouge du côté du soleil.

Œil.—Moyen, fermé ou mi-ouvert, à divisions brunes et étroites, placé dans une cavité assez évasée, peu profonde et légèrement plissée dans son pourtour.

Queue.—De longueur moyenne, assez grosse, ligneuse, arquée, brune éclairée de vert-jaunâtre près de son insertion, plantée de côté et accompagnée de quelques plis.

Chair.—Fine, fondante ou demi-fondante; eau abondante, sucrée, acidulée et généralement parfumée.

Maturité. — Décembre, parfois plus tôt.

Origine. — Obtenue en 1842, en Belgique, par le major Esperen.

Arbre.—De vigueur moyenne, fertile; rameaux nombreux, gros,

N° 1.



courts, inégaux, érigés, d'un brun-jaunâtre; yeux gros, ovoïdes et saillants; feuilles épaisses, petites, allongées, bien pointues, d'un vert-jaune. Aspect général : teinte blonde; feuillage étroit.

Culture. — Arbre d'une végétation faible sur Cognassier, pro-

pre seulement sur ce sujet aux cordons et aux fuseaux; plus vigoureux sur Franc et pouvant alors se plier à toutes les formes. Une exposition ouverte et éclairée sans être trop chaude; un sol riche et frais, mais léger et sain, favoriseront la végétation de l'arbre et la qualité du fruit. La taille n'offre pas de difficultés particulières : elle sera plutôt courte que longue, surtout pour les arbres en rapport.

Dissertation. — Dégustée pour la première fois par le major Esperen, le jour de Noël, cette variété reçut à cette occasion de son obtenteur le nom de *Fondante de Noël.*

Le Congrès pomologique, M. Decaisne et M. Mas la décrivent, comme nous, sous ce nom; M. André Leroy adopte celui de *Belle de Noël.*

Par son arbre et par son fruit, cette variété offre de nombreux rapports avec le *Passe-Colmar* ; mais quoique l'on puisse classer, à juste titre, la *Fondante de Noël* parmi les bonnes poires, les fruits du *Passe-Colmar* sont généralement bien supérieurs. Intermédiaire par sa maturité, entre l'automne et l'hiver, cette variété demande à être cueillie de bonne heure pour se conserver longtemps.

Zéphirin Grégoire.

Fruit. — Petit, moyen, arrondi ou turbiné, ventru, à surface bosselée.

Peau. — Fine, lisse, mince, d'un vert-jaunâtre, passant à la maturité au jaune prononcé, tiquetée de points gris assez réguliers, avec quelques légères taches fauves, parfois légèrement teintée d'un rouge léger du côté du soleil.

Œil. — Assez gros, bien ouvert, à larges divisions grises, placé dans une cavité peu profonde, peu évasée, souvent plissée et bosselée dans son pourtour.

Queue. — Assez longue et assez forte, arquée, charnue à la base, d'un brun foncé, terminant exactement le fruit au milieu de gibbosités charnues.

Chair. — Blanche, fine, fondante; eau abondante, très-sucrée et bien parfumée.

Maturité. — Décembre et janvier.

Origine. — Obtenue par M. Grégoire de Jodoigne; premier rapport en 1843.

Arbre. — De moyenne vigueur, fertile ; rameaux minces, assez longs, ascendants ou obliques, de couleur noisette ; yeux moyens, allongés, pointus, écartés du rameau ; feuilles petites, allongées

N° 2.



en ovale, bien pointues au sommet, d'un vert tendre. Aspect général : pyramidal, un peu grêle ; feuillage de couleur claire, porté sur de longs pétioles.

Culture. — Vous pourrez, à la rigueur, multiplier cette variété sur Cognassier et sur Franc ; mais sur le premier sujet, l'arbre restera toujours un peu faible et il ne se prêtera qu'aux plus petites formes ; plus vigoureux sur Franc, la végétation sera cependant encore contenue et l'arbre ne cessera pas d'être fertile. Vous emploierez aussi avec succès la greffe intermédiaire. L'exposition du levant ou toute autre qui ne pèchera pas par un excès de chaleur, un terrain meuble et frais conviennent particu-

lièrement à la variété. La taille sera d'autant plus courte et vos pincements d'autant plus modérés que la production deviendra plus abondante ; lorsque les boutons à fruit seront trop nombreux, voux devrez même en supprimer une portion.

Dissertation. — Tout porte à croire que ce poirier est issu du *Passe-Colmar*. Les deux variétés offrent effectivement des points assez nombreux de ressemblance. Cependant les fruits sont loin de se confondre : si ceux du *Zéphirin-Grégoire* rappellent par le parfum et par la saveur vineuse ceux du *Passe-Colmar*, ils s'en distinguent par la forme, qui est plus arrondie et toujours plus petite.

Broom Park.

Synonymes. — Broompark (*Congr. pom.*) ; Brum-Park (de Liron d'Airolles); Croom-Park (André Leroy).

N° 3.



Fruit. — Moyen ou assez gros, aplati, ognonné, bosselé, souvent côtelé en pentagone.

Peau. — Rugueuse, épaisse, jaunâtre, fortement ponctuée et maculée de roux-fauve.

Œil. — Moyen, ouvert ou mi-ouvert, à divisions brunes et irrégulières, placé dans une cavité peu évasée, assez profonde, côtelée dans son pourtour.

Queue. — Mince et assez longue, ligneuse, arquée, brune éclairée de vert-jaunâtre, plantée dans une cavité légère, formée par les divers pans coupés du fruit.

Chair. — Blanche, demi-fine, fondante ou demi-cassante ; eau très-abondante, acidulée et parfumée, rafraîchissante.

Maturité. — Depuis la fin de novembre jusqu'en février, selon l'année, le sol et le climat.

Origine. — Obtenue vers 1835, par Knight, président de la Société d'horticulture de Londres.

Arbre. — De vigueur moyenne, fertile ; rameaux peu nombreux, gros, inégaux, généralement assez longs, d'un brun nuancé de gris ; yeux gros, courts, arrondis ou ovoïdes, écartés du rameau ; feuilles moyennes, épaisses, larges, planes, ovales-arrondies, d'un vert pâle. Aspect général : peu fourni en bois, surtout dans le bas de l'arbre ; feuillage épais et brillant ; boutons à fruit arrondis et duveteux.

Culture. — Ce poirier réussit sur Cognassier et sur Franc ; mais comme il est naturellement de vigueur très-modérée, vous aurez tout avantage à le greffer sur le dernier ; vos arbres n'en seront pas moins fertiles et ils pourront se ployer à toutes les formes ; néanmoins, comme la sève a toujours une tendance marquée à s'élancer vers le sommet en abandonnant la base, vous devrez, pour parer à cet inconvénient, allonger la taille des membres inférieurs et raccourcir la flèche ainsi que les prolongements des membres supérieurs, afin de fortifier autant que possible les premiers. L'espalier ou tout au moins le contre-espalier, une exposition chaude au levant ou au midi, un terrain léger, sain et profond, contribueront à la vigueur de l'arbre en même temps qu'ils assureront la qualité du fruit.

Dissertation. — Cette poire est réellement fort bonne ; la saveur est délicate et relevée, et si la chair n'est pas parfaitement fondante, elle est toujours très-juteuse. On pourrait désirer pour l'arbre une croissance plus rapide et moins capricieuse ; pour le fruit, un volume plus uniforme et souvent aussi moins de concré-

tions pierreuses dans le centre. La variété est, du reste, productive ; elle donne ses fruits par trochet.

Pendant longtemps, on a désigné la poire *Shobden-Court* comme synonyme de la *Broom Park* ; on est maintenant d'accord pour considérer les deux fruits comme parfaitement distincts.

Beurré Sterckmans.

Synonymes. — Doyenné Sterckmans (André Leroy) ; Belle Alliance (Decaisne).

N° 4.



Fruit. — Moyen ou assez gros, de forme variable, habituellement turbiné, parfois grossièrement arrondi, parfois pyriforme

irrégulier, mais toujours ventru et largement aplati du côté de l'œil, à surface bosselée.

Peau. — Fine, assez épaisse, d'un vert-jaunâtre; pointillée de marron, marbrée de fauve surtout vers l'œil, passant à la maturité au jaune-vif, largement fouettée de carmin du côté du soleil.

Œil. — Moyen, mi-ouvert, à divisions brunes, placé dans une cavité irrégulière, peu profonde et légèrement côtelée.

Queue. — Mince, de longueur moyenne, ligneuse, de la même couleur que le fruit dans sa partie inférieure, ombrée de brun dans la supérieure, terminant irrégulièrement le fruit au milieu de bosselettes, habituellement surmontée d'un côté.

Chair. — Blanche, demi-fine, fondante ou demi-cassante; eau abondante, sucrée et relevée.

Maturité. — Décembre et janvier.

Origine. — Obtenue par Sterckmans de Louvain, sans qu'il soit possible de fixer l'époque du premier produit.

Arbre. — Vigoureux, très-fertile; rameaux gros, longs, érigés, brun frappé de rouge violacé; yeux gros, coniques, courts et saillants; feuilles épaisses, assez grandes, ovales, allongées, d'un vert tendre. Aspect général: des plus vigoureux; bois fort; feuillage abondant.

Culture. — A multiplier sur Cognassier et sur Franc, fertile et vigoureux sur l'un et sur l'autre sujet; propre à toutes les formes. La variété ayant un tendance à s'emporter dans les sommets, vous devrez dans le principe raccourcir la flèche et les rameaux qui l'avoisinent; allonger, au contraire les prolongements des membres inférieurs, afin de fortifier ceux-ci. L'arbre n'est difficile ni sur le sol ni sur l'exposition. Cependant, dans un terrain léger, les fruits auront plus de saveur, et, dans une position chaude et éclairée, ils se couvriront d'un plus brillant coloris.

Dissertation.—En désignant ce fruit sous le nom de *Beurré Sterckmans*, j'ai suivi le Congrès pomologique; M. André Leroy le décrit sous celui de *Doyenné Sterckmans*; M. Decaisne, *Jardin fruitier du Muséum*, t. I, fait *Beurré Sterckmans* synonyme de *Belle Alliance*. La rédaction du Congrès fait observer que la poire *Belle Alliance* n'est pas le *Beurré Sterckmans*. M. André Leroy tient, de son côté, les deux fruits pour distincts; pour lui, *Belle Alliance* est synonyme de la poire *Serrurier*.

Quoique, dans certains terrains, le *Beurré Sterckmans* ne soit jamais parfaitement fondant, cette poire peut cependant être con-

sidérée comme un bon fruit d'hiver. Sa grande fertilité lui aurait certainement mérité un meilleur rang, s'il n'était pas aussi sujet à être attaqué par les vers, et, par suite, à la pourriture.

Orpheline d'Enghien.

Synonymes. — Beurré d'Arenberg; Beurré Deschamps; Colmar Deschamps; Beurré des Orphelins; Délices des Orphelins; Duc d'Arenberg; d'Arenberg parfaite (*Congr. pom.*).

N° 5.



Fruit. — Moyen, oblong, souvent irrégulier, à surface très-bosselée.

Peau. — Rude, épaisse, d'un vert-jaunâtre, ponctuée et fouettée de gris et de fauve, souvent presque entièrement recouverte de ces deux nuances surtout vers les extrémités.

Œil. — Petit, irrégulier, mi-ouvert, à divisions brunes, en partie caduques, placé dans une cavité peu évasée mais assez profonde.

Queue.—Très-caractéristique, grosse, courte, aplatie et chargée de nœuds charnus assez régulièrement disposés, jetée de côté par des plis ou des excroissances, parfois presque horizontale.

Chair. — Blanche, fine, fondante, relevée d'une eau vineuse et aromatisée.

Maturité. — De décembre à février.

Origine. — Obtenue à Enghien par l'abbé Deschamps.

Arbre. — De vigueur moyenne, assez fertile ; rameaux minces, longs, érigés, de couleur brique ou noisette ; yeux assez gros, courts, arrondis, cendrés et saillants ; feuilles moyennes, presque petites, étroites, allongées, finement dentées, d'un vert prononcé. Aspect général : pyramidal ; feuillage étroit et sombre.

Culture. — L'arbre reste faible sur Cognassier ; il n'est propre, sur ce sujet, qu'aux formes réduites. Sur Franc, la vigueur est modérée et la variété exige, pour réussir, des conditions particulières d'exposition et de sol : celle-là sera chaude, abritée, tournée au levant ou au midi ; celui-ci doit être léger, frais et riche. L'espalier à bonne exposition est donc naturellement indiqué pour cette variété. Dans des conditions défavorables, la végétation se ralentit promptement, l'écorce se fendille et s'exfolie, l'arbre est attaqué par le chancre.

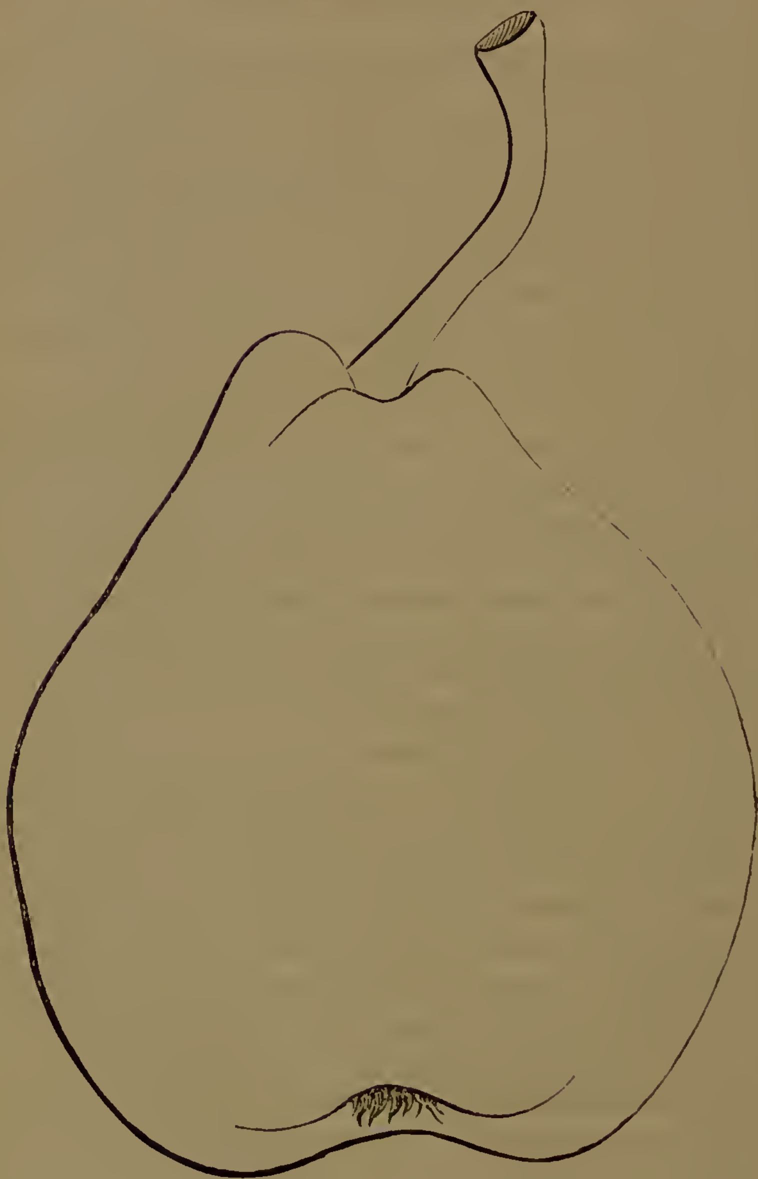
Dissertation. — C'est à Enghien et dans un jardin appartenant à l'hospice des Orphelins que l'abbé Deschamps a obtenu ce fruit ; les divers synonymes qui lui ont été imposés rappellent presque tous une de ces diverses circonstances. Van Mons a décrit en 1830, dans la *Revue des revues*, cette variété sous le nom de *Beurré d'Arenberg* ; mais il avoue en même temps qu'elle portait déjà deux autres noms. Nous avons adopté, avec le Congrès pomologique, celui *d'Orpheline d'Enghien*, qui offre l'avantage de faire cesser toute espèce de confusion.

Comme qualité intrinsèque, cette poire est réellement excellente ; mais les exigences de l'arbre en limiteront toujours la culture.

Saint-Germain Vauquelin.

Synonymes. — Poire Vauquelin; Vauquelin.

N° 6.



Fruit. — Gros ou assez gros, pyriforme-ventru, atténué aux deux extrémités, habituellement plus renflé, dans le sens de la hauteur, d'un côté que de l'autre, à surface bosselée.

Peau. — Epaisse, d'un vert prononcé, n'arrivant jamais au

jaune proprement dit, mais s'éclaircissant en vert-jaunâtre à la maturité, ponctuée et légèrement marbrée de gris-fauve.

Œil. — Grand, ouvert, à divisions brunes, courtes et raides, placé dans une cavité généralement peu profonde, plissée ou côtelée dans son pourtour.

Queue. — Forte, assez longue, ligneuse, renflée à son point d'attache au rameau, d'un brun verdâtre, terminant parfois exactement le fruit, surmontée de gibbosités dans les gros exemplaires.

Chair. — Blanche, assez fine, fondante; eau abondante, acidulée, relevée et plus ou moins parfumée, parfois un peu froide.

Maturité. — De décembre à avril.

Origine. — Obtenue par M. Vauquelin Démarest à Rouen; premier rapport en 1834 ou 1835.

Arbre. — Très-vigoureux, fertile; rameaux forts, longs, érigés, d'un brun-rougeâtre; yeux moyens, coniques, aigus, saillants; feuilles épaisses, grandes, arquées, fortement dentées, d'un vert prononcé. Aspect général : pyramidal et élancé; feuillage foncé, ample et contourné.

Culture. — Cette variété prospère également sur Franc et sur Cognassier; mais comme elle se montre plus fertile sur le dernier sujet, vous donnerez la préférence à celui-ci. L'arbre se prête à toutes les formes; pour la pyramide, voici les conseils que donne la rédaction du *Congrès pomologique* : « Pour obtenir des arbres réguliers sous cette forme, il faut tailler court les rameaux supérieurs et allonger progressivement ceux de la base, écarter les branches du tronc pendant leur jeunesse au moyen d'arcs-boutants, pincer sévèrement et alternativement les rameaux à mesure qu'ils atteignent dix à douze centimètres, retrancher au besoin sur leur empâtement ceux qui sont les plus vigoureux et qui tendent à devenir gourmands, malgré l'amputation pratiquée lors du pincement et du cassement. » L'espalier est très-favorable à la variété; à son défaut, vous placerez vos arbres à une exposition chaude, dans un sol léger et substantiel : les fruits acquerront alors toutes les qualités que comporte la variété. Une exposition froide et peu éclairée, un terrain fort et trop tenace, leur enlèveront au contraire le parfum et le principe sucré, pour ne laisser subsister que l'acidité. Bonne chez moi, cette variété est cependant diversement appréciée, et tout me porte à croire qu'elle conviendra mieux à nos départements du Midi qu'à ceux du Centre, et, à plus forte raison, à ceux du nord de la France.

Dissertation. — A propos de l'origine de cette poire, M. Tougard, ancien président de la Société d'horticulture de la Seine-Inférieure, rapporte les détails suivants : « M. Vauquelin avait pour habitude de semer dans son jardin tous les pépins et noyaux des fruits qu'il mangeait, de sorte que ce jardin, qui n'avait pas quatre ares d'étendue, était devenu à la fin impénétrable, et tous ces arbres de semis, la plupart épineux, en rendaient même l'entrée dangereuse. Au moment de la récolte, le propriétaire ramassait tous ces fruits, les jetait dans un coin ou les plaçait dans des armoires qu'on ouvrait rarement et où presque toujours ils pourrissaient.

» Pendant plusieurs années, M. Vauquelin s'aperçut qu'au milieu de ces tas de poires une d'entre elles se conservait beaucoup mieux que les autres ; il remarqua l'arbre et le nomma son *Poirier de la Pentecôte.* Il fallait être au nombre de ses grands amis pour en obtenir des greffes, c'est pourquoi ce poirier a été très-peu propagé du vivant de son propriétaire... » (*Pomologie de la Seine-Inférieure*, tome II, cahier I, page 71. Rouen, 1852.)

Beurré de Nivelles.

Fruit. — Moyen ou assez gros, turbiné-arrondi, ventru, largement aplati vers l'œil ; surface légèrement bosselée.

Peau. — Fine et mince, et néanmoins assez rude au toucher, d'un vert d'abord assez prononcé, semée de points et de taches d'un brun rouille formant un réseau souvent assez épais ; à la maturité, le fond s'éclaircit en jaune et le côté du soleil est frappé de rouge-brun.

Œil. — Petit, mi-ouvert, à divisions brunes, caduques, assez enfoncé dans une cavité irrégulière.

Queue. — Assez longue, mince, ligneuse, brune, tiquetée de blanc, plantée dans une cavité étroite, peu profonde, irrégulière et formée de plis ou de gibbosités.

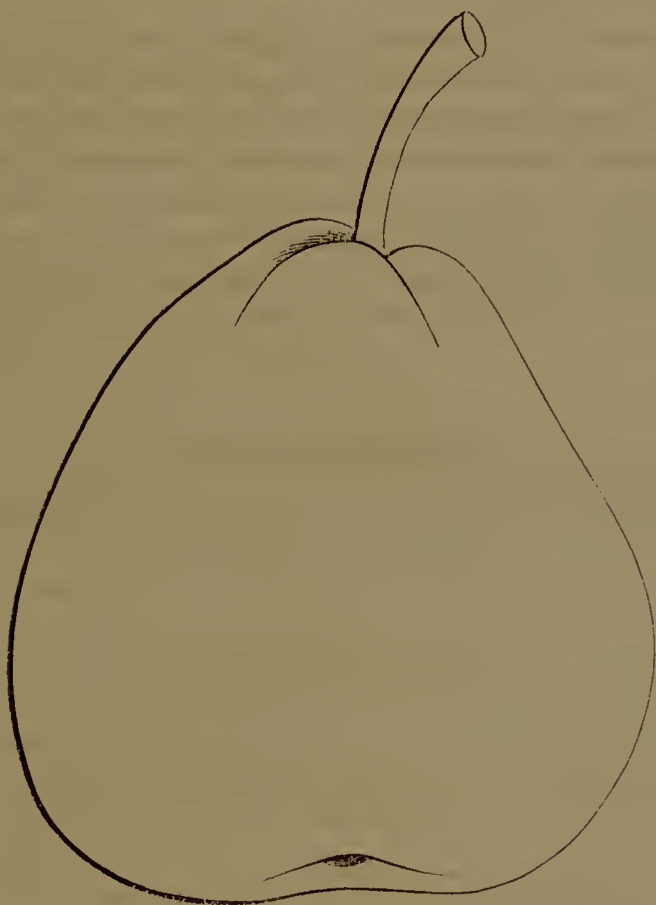
Chair. — Blanchâtre, assez fine, fondante ou mi-fondante ; eau abondante, sucrée, acidulée et relevée, plus ou moins parfumée suivant le terrain et l'exposition.

Maturité. — De décembre à février.

Origine. — Obtenue vers 1840, par François Parmentier, de Nivelles (Belgique).

Arbre. — De vigueur modérée, très-fertile ; rameaux de longueur moyenne, assez minces, divergents, d'un gris verdâtre, frappé de rouge-violacé du côté du soleil ; yeux moyens, arron-

N° 7.



dis et comme écrasés, appliqués au rameau ; feuilles assez grandes, larges, ovales, planes, d'un vert prononcé. Aspect général : un peu grêle ; feuillage ample et arrondi.

Culture. — L'arbre reste faible sur le Cognassier ; vous n'emploierez donc ce sujet que pour les cordons et les fuseaux ; vous multiplierez sur le Franc pour les grandes formes. Parmi ces dernières, vous donnerez la préférence au vase et à celles qui sont assujetties, soit à l'espalier, soit au contre-espalier ; car, par suite du mode de végétation de la variété, vous obtiendrez difficilement des pyramides bien régulières.

Une terre légère et saine convient particulièrement à l'arbre ; l'espalier à l'est ou au nord-est assurera la qualité du fruit en même temps qu'il prolongera sa conservation.

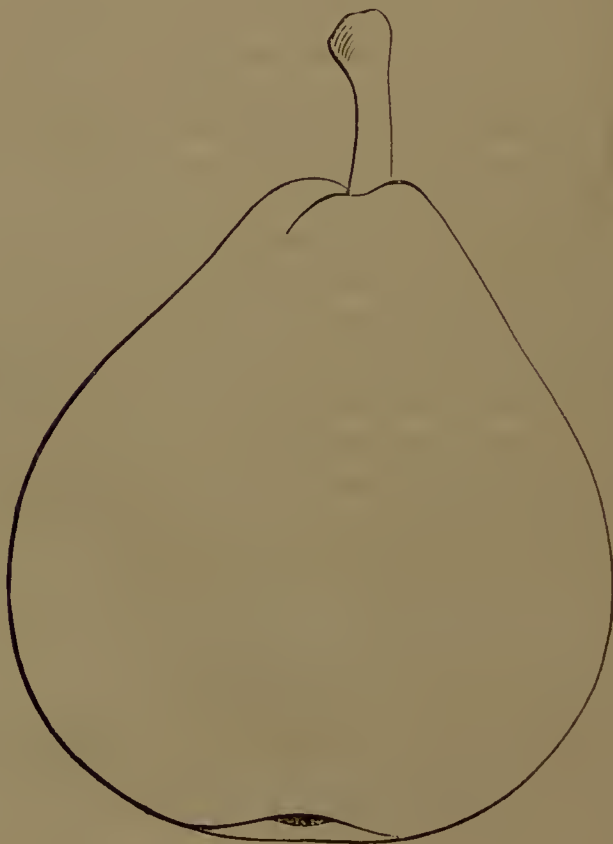
Pendant la période de formation, vous donnerez à la taille une longueur suffisante ; mais vous la raccourcirez ensuite successivement et en proportion de la production. Vous éviterez les vides et vous parerez à un excès de fertilité par les moyens que nous avons déjà indiqués.

Dissertation. — Le *Beurré de Nivelles* se recommande par sa bonne et longue conservation. D'après M. Alexandre Bivort, cette poire, assez négligée dans le principe par les Belges, mûrissait alors généralement en novembre, en même temps que beaucoup d'autres supérieures en qualité ; mais, en vieillissant, la maturité des fruits de cette variété a été successivement retardée ; et dès lors qu'ils atteignent les mois de janvier et de février, ils peuvent être classés parmi les bons fruits de l'époque.

Besi sans pareil.

Synonymes. — Non pareille (Decaisne, *J. F. du M.*) ; Besi incomparable (André Leroy, *D. de P.*).

N° 8.



Fruit.—Moyen, oblong ou légèrement turbiné, parfois un peu écrasé.

Peau. — Epaisse, d'un vert terne, ponctuée et marbrée de roux-fauve surtout vers l'œil, passant au jaune-citron à la maturité, souvent légèrement frappée de rouge du côté du soleil.

Œil. — Grand, mi-ouvert, à divisions larges et raides, placé dans une cavité étroite et peu profonde.

Queue. — Forte, de moyenne longueur, ligneuse, d'un brun verdâtre, implantée peu profondément au milieu de quelques protubérances.

Chair. — Blanche, demi-fine, fondante, légèrement pierreuse ; eau abondante, sucrée, acidulée et relevée d'un parfum particulier.

Maturité. — De décembre à mars.

Origine. — Ancienne et inconnue.

Arbre. — Assez vigoureux, très-fertile ; rameaux de force et de longueur moyennes, droits, bruns-jaunâtres, frappés de rouge ; yeux moyens, coniques, écartés du rameau ; feuilles nombreuses, moyennes, rétrécies vers le pétiole, pliées en gouttière et arquées. Aspect général : touffu, feuillage contourné.

Culture.—Sur Cognassier, l'arbre n'acquerra jamais beaucoup de vigueur ; il se prêtera néanmoins aux petites formes et même à la pyramide ; mais l'emploi le plus avantageux de la variété sera toujours la haute tige sur Franc. Vous obtiendrez alors dans le verger des arbres vigoureux et d'autant plus productifs que le fruit résiste bien aux vents.

Dissertation. — M. Decaisne, dans le *Jardin fruitier du Muséum*, et, après lui, M. André Leroy, dans le *Dictionnaire de pomologie*, s'efforcent de rattacher cette variété à divers fruits cités par Olivier de Serres en 1608, par Bonnefonds en 1651, par Don Claude St-Etienne, en 1660, sous les dénominations : *Nompareille, Sans-Pair*. Je ne les suivrai pas dans cette voie, parce que rien ne me paraît plus hypothétique que cette identité basée uniquement sur une certaine similitude de noms qui ne sont eux-mêmes accompagnés d'aucunes descriptions.

Beurré de Bollwiller.

N° 9.



Fruit. — Moyen, parfois assez gros, courtement pyriforme ou turbiné, légèrement bosselé.

Peau. — Epaisse, lisse et douce au toucher, d'un vert tendre qui s'éclaircit à la maturité en jaune paille, tiquetée assez régulièrement de points bruns et striée de fauve surtout autour de la queue, parfois légèrement frappé de rose du côté du soleil.

Œil. — Petit, mi-ouvert, à divisions vertes, les extrémités seulement devenant brunes avec le temps, placé dans une cavité peu profonde, assez évasée, régulière et cependant un peu crispée dans son pourtour.

Queue. — Forte, courte, ligneuse, souvent noueuse ou en partie charnue, d'un brun clair, insérée obliquement dans un pli circulaire, terminant parfois exactement le fruit.

Chair.— Blanche, assez grosse, fondante ou mi-fondante, con-

servant des parties dures si le fruit est consommé avant sa complète maturité ; eau abondante, sucrée, rafraîchissante, légèrement parfumée.

Maturité. — Fin d'hiver et printemps.

Origine. — Obtenue vers 1842, à Bollwiller, près Colmar (Haut-Rhin), par MM. Baumann frères, pépiniéristes.

Arbre. — De vigueur moyenne, fertile ; rameaux longs, minces, étalés, d'un vert jaunâtre ; yeux moyens, arrondis ou ovoïdes, obtus ; feuilles petites, ovales-allongées, presque également rétrécies à leurs deux extrémités, finement dentelées. Aspect général : végétation irrégulière, feuillage étroit et peu abondant.

Culture. — L'arbre prospère mieux sur Franc que sur Cognassier ; sur ce dernier sujet, vous le dresserez en fuseau ou en cordon ; ces deux formes, au reste, conviennent particulièrement à la variété. Par sa végétation capricieuse, elle se ploie difficilement à la régularité de la pyramide, et son bois court et raide se prête peu aux membres horizontaux de la palmette.

Le fruit gagnera en qualité dans les terrains légers et fertiles, et lorsque les cordons verticaux ou inclinés seront adossés au mur dans une exposition chaude.

Sur Franc, vous obtiendrez aussi pour le verger un arbre qui deviendra fertile avec l'âge. Le fruit, bien attaché, résiste bien au vent.

Dissertation. — Parmi les poires d'hiver, il existe bien certainement, comme qualité, des variétés supérieures à celle-ci ; mais je n'en connais pas qui soient d'une plus longue garde. C'est à ce titre surtout que je vous la recommande. Le Beurré de Bollwiller, généralement sain, est rarement attaqué par les vers ; il se conserve frais et sans flétrir jusque bien avant dans le printemps. Je ne saurais mieux le comparer, sous ce rapport, qu'à l'*Impériale à feuilles de chêne ;* mais il est bien préférable à cette ancienne variété et, lorsque l'on sait attendre sa maturité complète, il peut prendre rang parmi les bons fruits à couteau.

Tardive de Toulouse.

Synonyme.—Duchesse d'hiver (Mas, *le Verger*).

N° 10.



Fruit. —Gros, parfois très-gros, grossièrement arrondi, toujours irrégulier et fortement bosselé.

Peau. — Epaisse, d'un vert très-clair avant la maturité, passant au jaune à cette époque, tiquetée de points bruns, striée de quelques nuages fauves, souvent légèrement frappée de rougeâtre du côté du soleil, avec des points cendrés sur cette partie.

Œil. — Petit, habituellement fermé, à divisions courtes et min-

ces, placé dans une cavité peu profonde, irrégulière, mamelonnée et bosselée.

Queue. — Assez longue, très-forte, arquée, toujours charnue à la base et souvent dans toute sa longueur, plantée en tête du fruit au milieu de plis irréguliers ou de côtes mal accusées.

Chair. — Blanche, assez grosse, inégalement fondante; eau abondante, sucrée, plus ou moins parfumée; très-variable comme qualité.

Maturité. — Fin d'hiver et printemps.

Origine. — Propagée par M. Barthère aîné, pépiniériste à Toulouse.

Arbre.—Très-vigoureux, fertile; rameaux de force moyenne; longs, érigés, jaunâtres; yeux moyens, courts, coniques, saillants, écartés du rameau; feuilles grandes, larges, planes, d'un vert très-clair. Aspect général: port de la *Duchesse d'Angoulême*; jeune bois et feuillage blonds.

Culture. — Cette variété réussit sur Cognassier et sur Franc; elle se prête, sur l'un et sur l'autre sujet, à toutes les formes. L'arbre se dresse naturellement en pyramide; mais le fruit se trouve bien de l'espalier ou tout au moins des formes étalées du contre-espalier; il jouira alors de plus d'air et de plus de soleil. Une terre légère, plutôt sèche qu'humide, fertile sans excès; une exposition chaude, tout à la fois abritée et éclairée, contribueront encore à sa qualité.

Dissertation. — La *Tardive de Toulouse*, comme le *Beurré de Bollwiller*, se recommande surtout par sa bonne et longue conservation; sous le rapport de la qualité, elle est inférieure à celui-ci. Je me suis donc demandé si je devais la décrire et, par contre, vous la conseiller : la vigueur de l'arbre, sa fertilité, la beauté du fruit, m'ont décidé pour l'affirmative. J'ajouterai qu'en avril et en mai, nous n'avons malheureusement pas le droit de nous montrer très-difficiles.

Voulez-vous l'avis de M. Laujoulet? Je l'extrais de la *Revue horticole*: « Ce poirier est, en pépinière, un arbre de la plus belle venue. Il pousse aussi vigoureusement sur Cognassier que sur Franc. Il se prête à toutes les formes dans le jardin fruitier. Il est d'une fertilité précoce et bien soutenue. Par exception, cette fertilité ne nuit pas au développement de la charpente. Le fruit est très-beau, bon, sain, bien attaché, résiste au vent, et brave, sans la moindre altération, les plus ardents rayons du soleil. Il se conserve à la fruiterie mieux que toute autre poire d'hiver. Il

mûrit successivement de décembre en avril, sans perte aucune pour le propriétaire; et, comme fruit de bonne et longue garde, il peut devenir l'objet d'une très-lucrative spéculation. »

L'ensemble du portrait est très-certainement flatté; et cependant, pris à part, chaque trait est vrai. Au reste, tout me porte à croire que la variété convient plus particulièrement aux provinces méridionales qu'à celles du centre et du nord de la France.

POIRES D'HIVER

MOINS MÉRITANTES OU IMPARFAITEMENT ÉTUDIÉES.

Besi de St-Waast.—*Besi de St-Wast; Besi Waët; Besi Va; Beurré de Beaumont* (Congr. pom.); *de St-Waast* (Decaisne). — Fruit moyen, oblong-obtus ou arrondi, bosselé, vert terne passant au jaune, ponctuée et maculée de fauve, frappée de rouge-brun; maturité de décembre à janvier; chair fine, mi-cassante, un peu pierreuse mais bien parfumée.

Arbre peu vigoureux, assez fertile, faible sur Cognassier, mieux sur Franc. Variété obtenue ou trouvée dans l'ancienne abbaye de St-Waast, près Arras (Somme).

Commissaire Delmotte. — Fruit moyen, pyramidal-court ou turbiné, légèrement bosselé, vert-jaunâtre, strié de fauve, mordoré au soleil; maturité décembre et janvier; chair assez grosse, mi-cassante; eau à peine suffisante, assez parfumée.

Arbre vigoureux sur Cognassier et sur Franc, de fertilité moyenne; variété obtenue par M. Grégoire de Jodoigne, premier rapport en 1852.

Doyenné Goubault. — Fruit moyen ou assez gros, courtement turbiné et largement aplati vers l'œil, bosselé vert-jaunâtre passant au jaune-blanchâtre marbré de rouge-brun et de rouille légère; maturité de novembre à la fin de janvier; chair demi-fine, demi-cassante, plus ou moins juteuse et parfumée suivant le sol, l'exposition et le climat.

Arbre peu vigoureux, fertile, faible sur Cognassier, à multiplier de préférence sur Franc; variété obtenue en 1843 par Goubault, pépiniériste près Angers (Maine-et-Loire).

Passe-Colmar français. — *Colmar François; Jean de White; Passe-Colmar nouveau* (Congr. Pom.). — Fruit moyen, pyriforme-court ou ovoïde, vert clair passant au jaune, tiqueté et ombré de gris-fauve ; maturité de décembre à février ; chair fine, demi-fondante, plus ou moins parfumée, parfois astringente.

Arbre de vigueur modérée, médiocrement fertile, à greffer sur Cognassier et sur Franc ; origine contestée, attribuée généralement à Simon Bouvier.

Beurré Perrault. — *Beurré Perrau; Duchesse de Bordeaux.* — Fruit moyen, arrondi, vert, culotté de gris-fauve, s'éclaircissant en jaune à la maturité, de décembre à février; chair assez fine, fondante, relevée, manquant parfois un peu d'eau.

Arbre assez vigoureux sur Cognassier et sur Franc, fertile ; variété obtenue par M. Perrault, à Angers.

Suzette de Bavay. — Fruit petit, arrondi, bosselé, vert-pâle, passant au jaune vif, ombrée de fauve léger ; maturité de décembre à mars ; chair fine, mi-cassante, juteuse, bien sucrée.

Arbre pyramidal, vigoureux, fertile, à multiplier sur Cognassier et sur Franc, propre au plein vent ; variété obtenue par le major Esperen.

Marie Guise. — Fruit moyen ou assez gros, pyriforme-ventru, irrégulier, bosselé, vert, semé de points bruns, jaune frappé de rouge à la maturité, de décembre à mars ; chair jaunâtre, assez fine, fondante, bien sucrée, parfumée, habituellement pas assez relevée.

Arbre d'une bonne vigueur sur Cognassier et sur Franc, s'annonçant fertile ; variété trop nouvelle encore pour pouvoir être jugée définitivement, obtenue à Jussy, près de Metz (Moselle), par M. Guise.

Prince Napoléon. — Fruit moyen, arrondi, bosselé, d'un vert clair, presque entièrement recouvert de gris-brun, s'éclaircissant en jaune mordoré à la maturité, de janvier en avril ; chair d'un blanc verdâtre, fine, fondante, juteuse et parfumée.

Arbre vigoureux sur Cognassier et sur Franc, s'annonçant fertile ; cette variété obtenue par M. Boisbunel, horticulteur à Rouen (Seine-Inférieure), offre des qualités sérieuses qui la classeront, si elles se maintiennent, parmi nos poires d'hiver de

choix; elle est encore toute nouvelle; mais je vous engage à l'essayer.

Prince Albert. — Fruit moyen, oblong ou pyriforme, bosselé, jaune-verdâtre, ponctué de brun et marbré de fauve; maturité de janvier à mars; chair assez grosse, demi-fondante, mûrissant souvent imparfaitement, insipide et peu sucrée alors.

Arbre vigoureux sur Cognassier et sur Franc, médiocrement fertile; variété surfaite dans les Catalogues, mais dont l'expérience a fait justice; semis de Van Mons.

Beurré Bretonneau.—*Docteur Bretonneau* (Bivort); *Bretonneau* (Decaisne). — Fruit gros, courtement pyramidal ou turbiné, ventru, fortement bosselé, vert tendre, passant au jaune vif, ponctué et maculé de fauve et de rouille, frappé de rouge obscur; maturité hiver et printemps; chair grossière, demi-fondante, fibreuse, juteuse, plus souvent âpre que sucrée.

Arbre plus vigoureux sur Franc que sur Cognassier, assez fertile: gain posthume du major Esperen.

Besi de Mai. — *Besi Mai* (Baltet). — Fruit moyen ou assez gros, oblong-obtus ou turbiné, ventru et bosselé, d'un vert prononcé, marbré de brun-fauve, s'éclaircissant à la maturité, hiver et printemps; chair assez fine, mi-cassante, assez juteuse, parfois douce et légèrement parfumée, parfois âpre et astringente.

Arbre vigoureux sur Franc, plus faible sur Cognassier, très-fertile; variété obtenue par M. de Jonghe, pépiniériste à Bruxelles. Premier rapport en 1856.



DOUZIÈME ENTRETIEN.

VARIÉTÉS ANCIENNES.

Blanquet.

Synonymes. — Gros Blanquet; Blanquette; Blanchette; Gros roi Louis; Blanquet musqué; Musette d'Anjou (Congr. pomol.); Cramoisin; Cramoisine (en Dauphiné).

N° 1.



Fruit. — Petit, en bouquet, pyriforme-court ou ovoïde, lisse sur toute la surface sauf vers la queue.

Peau. — Fine, brillante, vert blanchâtre passant au jaune paille, habituellement lavée d'un rouge léger du côté du soleil.

Œil. — Grand, ouvert, à larges divisions régulièrement étalées, placé à fleur de fruit.

Queue. — De longueur moyenne, assez forte, ligneuse, brune, mélangée de vert, plantée en tête du fruit sur des plis ou des gibbosités.

Chair. — Blanche, serrée, croquante, bien sucrée et légèrement parfumée.

Maturité. — Juillet.

Origine. — Ancienne et inconnue.

Arbre. — Autrefois très-vigoureux, fertile; rameaux gros, courts, dressés, d'un brun un peu jaunâtre; yeux moyens, coniques, aigus, assez appliqués au rameau; feuilles moyennes, presque petites, ovales-arrondies, d'un vert prononcé. Aspect général: pyramidal étalé; feuillage abondant et arrondi.

Culture. — Spécial pour haute tige et pour plein vent, à greffer par conséquent sur franc. Pendant la jeunesse de la variété, alors qu'elle jouissait de toute sa vigueur, il était préférable de la greffer au pied, afin d'éviter les bourrelets; tous les arbres anciens et de grandes dimensions que j'ai observés étaient ainsi greffés: mais aujourd'hui l'arbre est devenu délicat, les rameaux se gercent, le tronc et les branches sont attaqués par le chancre; il convient donc de le greffer en place, en tête et en fente, sur des sujets forts et vigoureux.

Dissertation. — Il existe plusieurs variétés ou, pour parler plus exactement, plusieurs sous-variétés du Blanquet: ainsi, outre le type que nous venons de décrire et que l'on désigne plus communément sous le nom de *Gros Blanquet*, on distingue le *Petit Blanquet*, le *Blanquet à longue queue*, le *Blanquet précoce*, le *Gros Blanquet rond*, etc. A part la légère différence que chaque dénomination spécifie, la qualité de tous ces fruits est à peu près la même. Le Blanquet est cité pour la première fois dans l'*Histoire générale des Plantes*, de Jacques Daléchamp, mort en 1588; et, comme le fait fort bien observer M. André Leroy (*Dict. de Pom.*, tom. I, p. 445), Charles Estienne ne l'ayant mentionnée ni en 1530 ni en 1540, parmi les variétés fruitières du *Seminarium* dont il publia plusieurs éditions, on peut conclure que la variété est postérieure à 1540: en admettant cette date pour celle de son apparition, elle serait actuellement âgée de 328 ans.

Parmi les vieux Poiriers que j'ai rencontrés, le Blanquet est celui qui avait acquis les plus fortes dimensions. Si vous voulez

bien vous reporter à la page 53, vous verrez que cette Poire était pour moi une amie d'enfance; mais depuis, j'ai fait de vains efforts pour obtenir des arbres sains et vigoureux; à peine âgés de vingt ans, ils sont vieux et caducs. Je n'hésite donc pas à classer ce fruit parmi les variétés en voie de décadence.

Doyenné blanc.

Synonymes. — Beurré blanc; Beurré blanc d'Automne; Beurré à courte queue; Bonne Ente; Citron de Septembre; Saint-Michel; Neige; Doyenné.

N° 2.



Fruit. — Moyen ou assez gros, arrondi en ovale court et tronqué, à surface unie.

Peau. — Fine, mince, douce, finement ponctuée de brun, passant du vert blanchâtre en jaune plus ou moins vif, souvent frappée de carmin léger du côté du soleil.

Œil. — Moyen, fermé ou mi-ouvert, à divisions brunes, placé dans une cavité peu profonde, régulière et évasée.

Queue. — Courte, grosse, d'un brun clair, plantée obliquement dans une cavité étroite et peu profonde.

Chair. — Blanche, peu tassée, fine, beurrée, parfois pâteuse; eau généralement abondante, bien sucrée, relevée d'un parfum léger mais délicat.

Maturité. — Courant septembre.

Origine. — Ancienne et incertaine.

Arbre.—Peu vigoureux, fertile; rameaux longs, assez minces, d'un fauve verdâtre; yeux courts, arrondis, coniques, écartés du rameau; feuilles moyennes, allongées, finement dentées, d'un vert clair. Aspect général : buissonneux; feuillage blond.

Culture. — Le Doyenné blanc s'allie au Cognassier et au Franc; mais, la variété étant devenue délicate avec l'âge, vous ferez bien de donner la préférence au dernier sujet qui lui rendra un peu de vigueur : vous obtiendrez encore ce résultat par la greffe intermédiaire. A moins de circonstances exceptionnelles de sol et de climat, vous placerez vos arbres en espalier, au levant ou au midi, dans un sol fertile et léger; c'est le meilleur et, malheureusement dans trop de cas, le seul moyen d'obtenir des fruits sains. La variété, au reste, se ploie à toutes les formes.

Le fruit ne doit pas s'achever sur l'arbre, sous peine de devenir pâteux; d'autre part, récolté trop tôt, il flétrit et mûrit difficilement : vous cueillerez donc successivement, en commençant par les plus beaux fruits et dès qu'ils changeront de couleur.

Dissertation. — Encore une variété qui s'en va ! Nous devons le regretter; car, dans de bonnes conditions, elle est excellente. L'origine de cette Poire est inconnue; mais tout porte à croire qu'elle ne remonte pas au-delà de la fin du 16e siècle : nous la trouvons effectivement citée, pour la première fois, sous le nom de *Sainct-Michel*, dans le catalogue de Le Lectier, publié en 1628.

Doyenné gris.

Synonymes. — Doyenné roux; Doyenné rouge; Doyenné galeux; Doyenné d'Automne; Doyenné crotté; Neige grise; Philippe strié; Saint-Michel gris; Saint-Michel doré; Saint-Michel crotté (Congr. pomol.); Beurré tanné (de plusieurs).

N° 3.



Fruit. — Moyen ou assez gros, arrondi, tronqué aux extrémités, semblable pour la forme au Doyenné blanc ; surface unie.

Peau. — Fine, mince, d'abord verte, couverte de taches grises et de marbrures fauves, passant au jaune et au roux doré à la maturité.

Œil. — Moyen, fermé ou mi-ouvert, à divisions régulières et brunes, placé dans un creux léger, régulier et évasé.

Queue. — Courte, grosse, ligneuse, d'un brun verdâtre, plantée dans une toute petite cavité, habituellement assez régulière.

Chair. — Blanche, très-fine, très-fondante et beurrée ; eau abondante, bien sucrée, délicieusement parfumée.

Maturité. — Octobre et commencement de novembre.

Origine. — Variation du Doyenné blanc fixée par la greffe.

Arbre. — Peu vigoureux, très-fertile, offrant la plus grande analogie avec celui du Doyenné blanc, mais avec une teinte moins blonde.

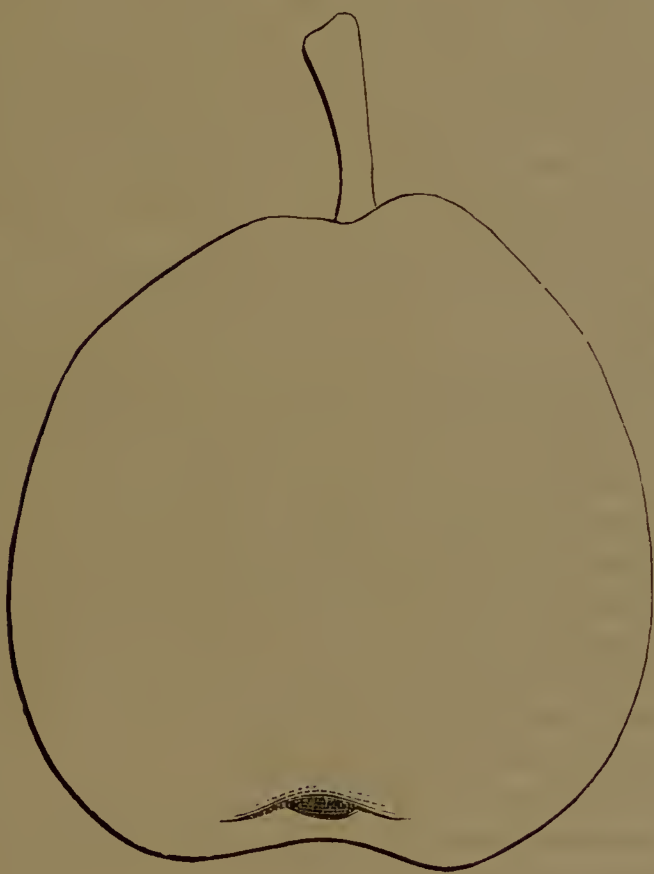
Culture. — Pareille en tous points à celle du Doyenné blanc. Voici, au reste, les appréciations du Congrès pomologique : « L'arbre, greffé sur Cognassier, est délicat et d'une vigueur moyenne, lorsque surtout il est planté dans les sols qui s'égouttent mal ; alors le tronc et les branches se tarent, se chancrent, et les rameaux fruitiers se désarticulent. Il importe donc de le greffer sur Franc ou sur greffe intermédiaire et de l'élever en espalier abrité, à l'exposition du levant, du couchant et du nord, dans les sols substantiels, amendés et drainés ; l'expérience le conseille et les sociétés le recommandent..... »

Dissertation. — Contrairement à l'opinion de Duhamel, je puis vous certifier que le Doyenné gris n'est qu'une variation du Doyenné blanc ; j'ai vu le premier se produire spontanément sur le second. L'arbre, sur lequel j'ai pu observer ce fait, existe encore dans le jardin d'un de mes amis : quoiqu'il n'ait jamais reçu d'autre greffe que celle du Doyenné blanc, chaque année une petite branche, toujours la même, produit des Doyennés gris. Ces deux fruits ne forment donc par le fait qu'une seule variété. A quelle époque cette forme a-t-elle été fixée, pour la première fois, par la greffe ? Il m'est impossible de répondre à cette question par une date précise ; mais le fait doit avoir eu lieu de 1690 à 1768, puisque Merlet et La Quintynie n'ont pas connu cette Poire, qui est décrite au contraire comme une variété distincte par Duhamel. Toujours est-il que les deux fruits se différencient non-seulement par la couleur, mais encore par l'époque de maturité et par la qualité : le *Doyenné gris* ne cotonne pas comme le *Doyenné blanc ;* il mûrit de trois semaines à un mois plus tard ; il passe moins vite, son parfum est plus accusé et plus relevé. A mon goût, il constitue la meilleure de toutes les poires anciennes, et je ne crois pas que, parmi les poires nouvelles, on ait encore dépassé ni même atteint la délicatesse et la finesse de sa chair. Malgré les exigences de cette variété, elle reste donc digne des soins du véritable amateur.

Beurré gris.

Synonymes. — Beurrée; Ysambert (Le Lectier, cat.); Beurré roux (Dom Claude St-Etienne); d'Amboise; Beurré d'Anjou; Beurré rouge d'Anjou; Isambert-le-Bon (Merlet); Beurré d'Amboise; Beurré rouge; Beurré vert (La Quintynie); Beurré vert, gris, rouge (Duhamel); Beurré de Tréverenn (Prévot, cah. pomol.); Beurré doré (Thompson), etc., etc.

N° 4.



Fruit. — Moyen ou assez gros, ventru, ovoïde ou irrégulièrement turbiné, surface généralement bosselée.

Peau. — Fine, mince, douce ou rude au toucher, affectant des couleurs très-variables, habituellement culottée de gris et de fauve sur fond vert, s'éclaircissant en jaune doré et en rouge brique à la maturité.

Œil. — Moyen, mi-ouvert, à divisions brunes, placé dans une cavité peu profonde et évasée, parfois à fleur de fruit.

Queue. — Courte, assez mince, renflée au point d'attache, d'un brun clair tiqueté de blanc, plantée dans une dépression irrégulière.

Chair. — Blanche, veinée de vert, fine, bien fondante ; eau très-abondante, sucrée, vineuse et délicatement acidulée.

Maturité. — Septembre, octobre.

Origine. — Ancienne et inconnue.

Arbre.— Devenu délicat, fertile ; rameaux assez forts et longs, divergents, gris frappé de rouge ; yeux gros, ovoïdes, obtus, à écailles lâches, saillants et écartés du rameau ; feuilles assez grandes, brillantes, étoffées, d'un vert foncé. Aspect général : divergent et diffus ; jeune bois rougeâtre, feuillage ondulé.

Culture. — Le Beurré gris peut se multiplier sur Cognassier et sur Franc ; mais, lorsque le sol, le climat et l'exposition ne lui conviennent pas, il est délicat sur l'un et sur l'autre sujet ; l'arbre prend le chancre et le fruit devient noueux et se tavelle : il lui faut alors l'espalier au levant ou au couchant, avec abris au printemps.

Dissertation. — En parlant du Beurré gris, Duhamel dit : « Ce Poirier est très-fertile, s'accommode de tous les terrains, de toutes les formes, espalier, buisson, éventail, plein vent et presque de toutes les expositions. Il se greffe sur Franc et sur Cognassier (*Traité des Arbres fruitiers*, tome II, page 196, n° 38, 1768). »

Voici maintenant les appréciations du Congrès pomologique : « Arbre fertile, peu gracieux et délicat sur Cognassier, très-différent aujourd'hui de ce qu'il était du temps de Duhamel..... L'arbre se greffe sur Franc et sur Cognassier ; la majeure partie des Sociétés recommandent ce dernier sujet et l'espalier, mais toutes reconnaissent qu'il est délicat et sujet aux chancres (*Pomologie de la France*, tome II, n° 68). »

Et encore celles-ci de M. Mas : « Lorsque le sol ou le climat déterminent un état maladif indiqué par des écailles galeuses qui couvrent son bois, par des gerçures profondes qui détériorent son fruit et lui donnent un goût désagréable, il faut le placer au mur, à l'exposition de l'est ou du sud-est ; et, si son bois ne se conserve pas toujours complétement sain, son fruit y devient d'un beau volume..... Ce n'est que dans quelques localités rares et privilégiées qu'il peut encore supporter le plein air (*Le Verger*, poires d'Automne, n° 24). »

A ceux qui nient le vieillissement des variétés, je me contenterai d'opposer ces citations :

Toutefois, je dois vous faire remarquer que la rédaction du Congrès pomologique paraît admettre une durée à peu près illimitée des variétés ; à propos du même Beurré gris, elle dit : « Cette variété est très-ancienne ; si les noms primitifs donnés aux fruits eussent été conservés, comme le dit Olivier de Serres — qui la cite sous le nom de *la Dorée* — peut-être trouverait-on qu'elle nous vient des Romains. »

Dans son *Dictionnaire de Pomologie,* M. André Leroy combat cette opinion en rapportant les propres paroles d'Olivier de Serres : « La poire *Dorée,* ainsi dite pour l'or dont elle est peinte du costé regardant le soleil : elle est assez grossete, de figure tendant à la rondeur, de precieux goust, et de meureté contemporaine à la *petite Muscateline,* la plus petite, la plus *primeraine* de toutes les autres (*Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs,* 4e édit., p. 627). »

Il est évident que, comme époque de maturité surtout, cette description ne saurait s'appliquer au Beurré gris. D'ailleurs, Le Lectier, dans son Catalogue, fait figurer à part *Dorée,* n° 65, et *Beurée* ou *Ysambert,* n° 126 ; et, pendant qu'il fait mûrir la première en août, il classe la seconde parmi les fruits de septembre et d'octobre : il n'y a donc pas de confusion possible.

Le Lectier est le premier qui mentionne, en 1628, le Beurré gris ; d'autre part, cette Poire est si remarquable que, si elle eût été connue en 1530, Charles Estienne l'eût fait figurer dans son *Seminarium :* c'est donc vraisemblablement entre ces deux dates qu'il faut placer l'apparition de cette variété.

Crassane.

Synonymes. — Bergamotte Crésane (Merlet, *Abrégé des bons Fruits,* éd. 1690); Bergamotte de Crésane (Dom Gentil, *Le Jard. sol.,* éd. de 1723); Crasane; Beurré plat (La Quintynie, *Instr. pour les Jard.*); Crasanne; Bergamotte Crasanne (Duhamel) ; Bergamotte Crassane d'Automne; Crassane d'Automne; Poire plate (de Liron d'Airolles, *Not. pomol.,* 1859).

Fruit. — Moyen ou assez gros, arrondi, déprimé par les extrémités, souvent même aplati, toujours plus large que haut.

Peau. — Rude, épaisse, d'un vert grisâtre, mouchetée de fauve, passant à la maturité au vert jaunâtre.

Œil. — Petit, irrégulier, ouvert ou mi-fermé, à divisions

courtes, noirâtres, souvent caduques, placé dans une cavité largement évasée.

Queue. — Longue, mince, arquée, charnue à la base, plantée dans une cavité peu profonde, régulière ou faiblement côtelée.

Chair. — Blanche, un peu jaunâtre, pas très-fine, bien fondante; eau abondante, sucrée, agréablement acidulée, parfois astringente et un peu âpre.

Maturité. — Octobre et novembre, parfois jusqu'en décembre.

Origine. — Ancienne et incertaine.

Arbre. — Assez vigoureux, fertile en espalier; rameaux nom-

N° 5.



breux, assez minces, longs, divergents, gris verdâtre; yeux assez gros, arrondis, écartés du rameau; feuilles grandes, épaisses,

planes, d'un vert jaunâtre. Aspect général : diffus, feuillage pâle et pendant.

Culture. — Vous pourrez multiplier ce poirier sur Cognassier et sur Franc ; mais il ne sera fertile qu'en espalier. Pour obtenir des fruits bons et sains, vous le placerez donc contre un mur, au levant, dans une terre substantielle et fraîche, et vous lui donnerez un abri au printemps.

Dissertation. — Les amateurs de l'antiquité, qui veulent trouver le type de tous nos fruits chez les Romains, ont naturellement fait honneur de celui-ci à Crassus ; ce consul aurait présidé à son baptême, soixante ans environ avant J.-C. La rédaction du Congrès pomologique, de son côté, affirme que l'origine de cette poire *se perd dans la nuit des temps* : tel ne saurait être notre avis. Pour nous, la Crassane est plus récente que le Blanquet, que le Doyenné blanc et que le Beurré gris.

Charles Estienne en 1530, Olivier de Serres en 1600, Le Lectier en 1628, ne font aucune mention de cette poire ; elle était inconnue à Merlet en 1667 et en 1675 ; il en parle pour la première fois, sous le nom de *Bergamotte Crésane*, dans l'édition de 1690, et il la déclare *rare*. D'autre part, La Quintynie classe la Crassane parmi les poires *nouvelles venues* ; or, La Quintynie est mort en 1688, et son Traité ne fut publié qu'en 1690. De ces deux rapprochements, on peut donc conclure que la Crassane a pris naissance vers le milieu du dix-septième siècle, plutôt après qu'avant.

D'où vient le mot *crassane ?* Quelques-uns le font dériver du mot latin *crassus*, épais, aplati ; M. André Leroy rappelle qu'il existe dans la Nièvre, près Donzy, une localité nommée *Crésane*, et il se demande si, en présence surtout de la dénomination de Dom Gentil, *Bergamotte de Crésane*, on ne peut pas avancer que cette poire est sortie de cette localité dont elle aurait pris le nom. Entre ces deux étymologies, je vous laisse la liberté du choix.

Quant aux difficultés que présente actuellement la culture de cette variété, elles sont constatées par tous les pomologues, et notamment par les réponses aux questionnaires du Congrès pomologique (*Pomologie de la France*, tome II, n° 72, Bergamotte Crassane).

Virgouleuse.

Synonymes. — Virgoulée ; Virgoulette ; Virgule ; Chambrette ; de Glace ; Saint-Léonard ; Bujaleuf ; La Borie ; Paradis (Decaisne, *J. F. du M.*).

N° 6.



Fruit. — Moyen, allongé, ovale, légèrement déprimé et bosselé aux extrémités.

Peau. — Lisse, mince, d'un vert tendre, semée de points bruns et marbrée de fauve, s'éclaircissant en jaune-blanchâtre à la maturité, souvent légèrement lavée de rose du côté du soleil.

Œil. — Petit, ouvert ou mi-fermé, à divisions d'un gris-verdâtre, placé dans une cavité peu profonde et assez évasée, quelquefois dans une simple dépression un peu crispée.

Queue. — Assez mince, de longueur moyenne, arquée, ligneuse, habituellement un peu charnue à la base d'un brun-verdâtre, plantée à fleur de fruit ou dans une toute petite cavité formée de plis charnus.

Chair. — Blanche, fine, beurrée et fondante ; eau abondante, acidulée, plus ou moins sucrée et parfumée selon le terrain, l'exposition et le climat.

Maturité. — Novembre, décembre et janvier.

Origine. — Trouvée, d'après Merlet et la Quintynie, au village de Virgoulé, près de St-Léonard en Limousin, et introduite par le marquis de Chambret, vers 1650.

Arbre. — Vigoureux, devenant fertile avec l'âge ; rameaux assez minces, longs, nombreux et un peu confus ; yeux assez gros, arrondis, pointus et saillants ; feuilles minces, assez grandes, larges, ovales, finement dentées, d'un vert foncé. Aspect général : bien garni en bois et feuillage contourné.

Culture. — L'arbre réussit sur Cognassier et sur Franc ; vous choisirez le premier sujet pour toutes les formes soumises à la taille, et le second pour la haute tige et le plein vent ; mais sur l'un comme sur l'autre vous n'obtiendrez des fruits sains et parfumés qu'avec une température moyenne, sous un climat plus sec qu'humide, à l'exposition du levant ou du couchant, dans un terrain frais mais léger et bien assaini : hors ces conditions, les fruits seront sans saveur ou tarés.

L'espalier est particulièrement favorable à la variété ; encore faut-il éviter les expositions trop chaudes ou trop froides : le levant est celle qui lui convient le mieux.

Dissertation. — Duhamel, en parlant des la Virgouleuse, dit : « L'arbre est le plus ou un des plus vigoureux poiriers ; lent à se mettre à fruit, mais fertile, *peu difficile sur le terrain et sur l'exposition :* cependant l'espalier, au midi, lui convient peu, parce que son fruit s'y crevasse et s'y défigure. Il se greffe sur Franc et sur Cognassier. (*Traité des arbres fruitiers*, tom. II, pag. 227).

Il faut bien reconnaître que, depuis Duhamel, les exigences de la variété ont singulièrement augmenté. Voici, au reste, les appréciations de M. Mas : « Dans les localités où le climat est trop humide ou trop variable, on ne doit le greffer que sur Cognassier, afin de pouvoir le placer au mur, à l'exposition du levant. Cette exposition est nécessaire à la bonne qualité de son fruit. Sous l'influence de la pluie et des brouillards, il est sujet à se ta-

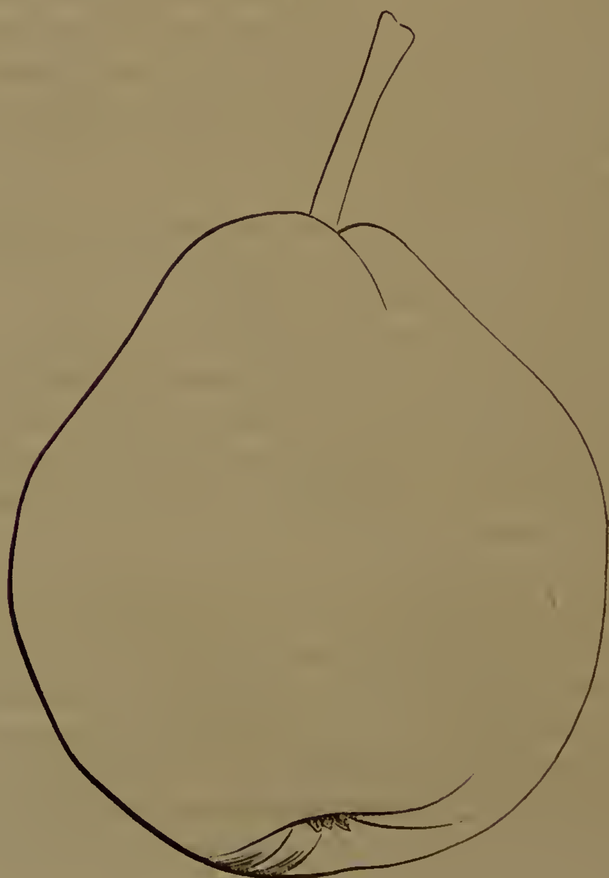
cher et à se gercer, et devient alors de nulle valeur par le mauvais goût qu'il contracte. Cet arbre est très-vigoureux sur Franc et forme ainsi de très-belles hautes tiges en plein vent; mais ce mode de culture ne peut être employé que dans les pays montagneux, dont l'air est sec et le sol bien assaini. (*Le Verger, poires d'hiver*, pag. 27.)

Duhamel fait remarquer fort judicieusement que cette poire contracte facilement l'odeur des choses sur lesquelles elle a mûri ; elle noircit aussi lorsqu'elle est trop fréquemment dérangée au fruitier ; vous aurez donc à vous prémunir contre ces deux inconvénients.

Besi de Chaumontel.

Synonymes. — Chaumontel ; Beurré de Chaumontel ; Bon Chrétien de Chaumontel. (Decaisne, *J. F. du M.*)

N° 7.



Fruit. — Moyen ou gros, irrégulier, ventru, bosselé et côtelé, allongé, obtus, en forme de Bon Chrétien ou turbiné, très-variable.

Peau. — Epaisse, rude, d'abord d'un vert assez prononcé, semée de points bruns et largement maculée de fauve, passant à la maturité au jaune citron, lavée du côté du soleil, tantôt de rouge terne, tantôt de carmin brillant.

Œil. — Assez grand, irrégulier, ouvert ou mi-fermé, à divisions longues, brunes, souvent caduques, assez enfoncé dans une cavité entourée de bosselettes ou de côtes.

Queue. — De longueur et de grosseur moyennes, ligneuse, brune, plantée dans une dépression côtelée ou mamelonnée.

Chair. — Un peu jaunâtre, pas très-fine, fondante ou demi-cassante, souvent pierreuse ; eau assez abondante, sucrée, acidulée, parfumée, parfois âpre ou amère.

Maturité. — Novembre, décembre ou janvier.

Origine. — Découverte, vers 1660, à Chaumontel, entre Luzarches et Chantilly (Seine-et-Oise).

Le pied-mère, qui existait encore du temps de Duhamel, serait mort, d'après un renseignement obtenu par M. Decaisne, en 1789.

Arbre. — De vigueur modérée, assez fertile ; rameaux peu nombreux, grêles, très-inégaux en longueur, divergents ; yeux petits, courts, ovoïdes, écartés du rameau ; feuilles moyennes ou petites, ovales-allongées, arquées, bien dentées, d'un vert un peu jaunâtre. Aspect général : disgracieux, bois déjeté en tous sens, feuillage rare.

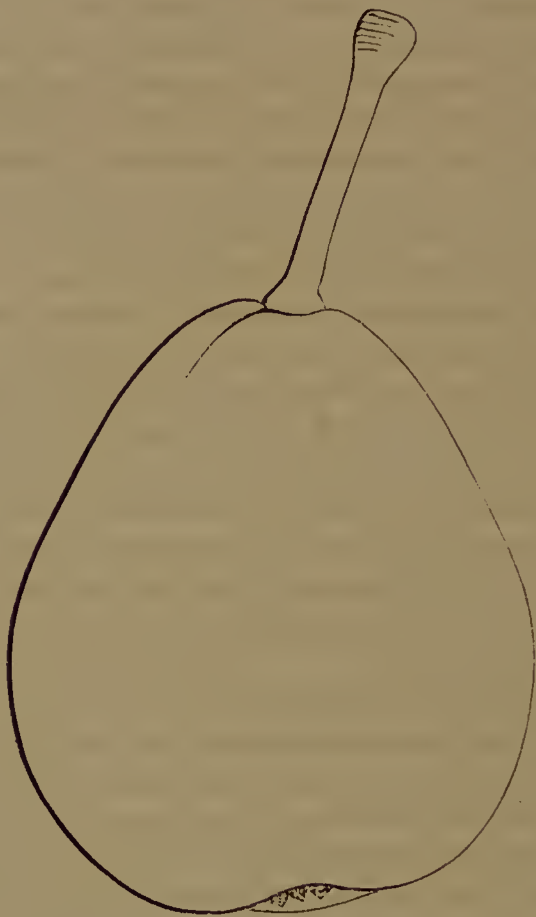
Culture. — L'arbre est difficile à diriger sous une forme libre et régulière ; vous le cultiverez donc en espalier ou en haute tige. Dans le premier cas, vous le grefferez sur Cognassier et vous le placerez au levant ou au couchant pour le dresser en cordon ou en palmette ; dans le second, vous le grefferez sur Franc, en place et en tête, sur sujets forts et vigoureux, en sol riche et un peu frais et dans une exposition abritée.

Dissertation. — Comme beauté et comme qualité, aucune autre poire n'est peut-être aussi variable que celle-ci : volumineuse et excellente dans quelques terrains et dans certaines positions privilégiées ; de grosseur moyenne et de seconde qualité dans des conditions moins favorables ; elle restera, dans beaucoup de localités, petite, nouée, âpre ou amère. L'île de Jersey est, dit-on, une des stations où la variété s'est le mieux conservée.

Echassery.

Synonymes. — Besy de Villandry; Muscat de l'Echasserie; Muscat de Villandry (Merlet, édit. de 1675) ; Besidery-Laudry; de l'Eschasserie ; Verte-Longue d'hiver (la Quintynie) ; Bezi de Chassery (Duhamel); l'Echasserie (Decaisne).

N° 8.



Fruit. – En bouquet, petit ou moyen, ovoïde plus ou moins allongé, s'atténuant vers la queue, surface légèrement bosselée.

Peau. — Rude au toucher, d'un vert pâle, semée de points bruns, légèrement tachée de fauve passant au jaunâtre à la maturité.

Œil. — Petit, habituellement mi-ouvert, à divisions courtes, raides et brunes, placé presque à fleur de fruit dans une dépression légèrement crispée.

Queue. — Forte, assez longue, ligneuse, d'un fauve-verdâtre, tantôt terminant exactement le fruit, tantôt entourée de petites bosselettes ou de quelques plis.

Chair. — Blanche, fine, fondante, un peu pierreuse; eau abondante, sucrée, relevée d'un parfum délicat et légèrement musqué.

Maturité. — De novembre à la fin de janvier.

Origine. — Née vraisemblablement dans l'Anjou, vers le milieu du 17e siècle.

Arbre. — De vigueur moyenne, fertile ; rameaux nombreux, droits, minces et longs, d'un gris-verdâtre ; yeux moyens, courts, ovoïdes, écartés du rameau ; feuilles longues et étroites, arquées, d'un vert tendre. Aspect général : buissonneux, bois grêle ; feuillage étroit.

Culture. — Pour les formes soumises à la taille, vous donnerez la préférence aux arbres greffés sur Cognassier ; mais la variété est plus spécialement destinée à former, sur Franc, des hautes tiges pour le verger. Une position élevée et aérée ; la pente des coteaux à bonne exposition ; une terre douce et légère, sont autant de conditions favorables à la santé de l'arbre et à la qualité du fruit.

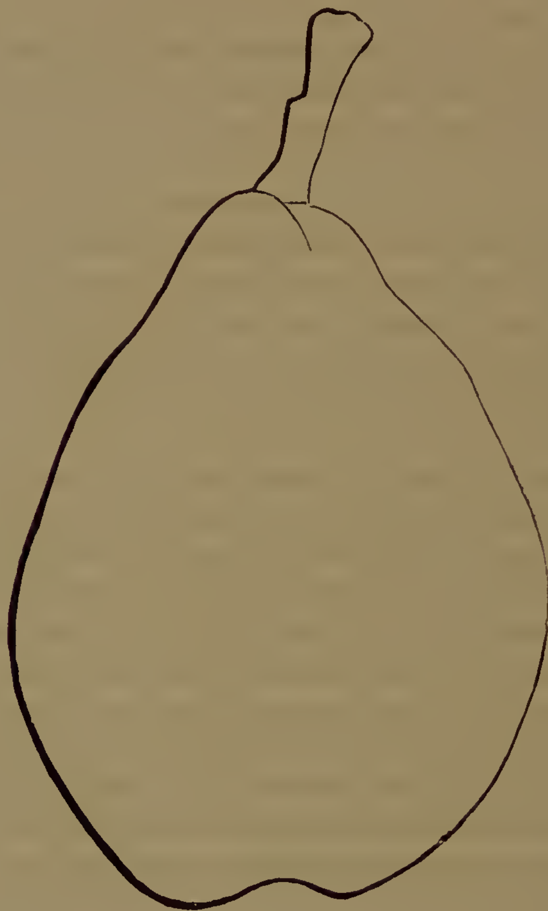
Dissertation. — Dans la première édition de l'*Abrégé des bons fruits*, en 1667, Merlet ne fait aucune mention de cette poire, qu'il décrit, au contraire, dans la seconde, en 1675. La Quintynie, mort en 1688, dit dans son Traité : « Elle ne paraît dans nos jardins que depuis une vingtaine d'années (*Instr. pour les jard. fruit.*). » Nous pouvons donc, sans crainte de nous tromper, fixer la date de son apparition vers le milieu du 17e siècle. D'autre part, M. André Leroy fait observer qu'il existe trois localités du nom de l'*Echasserie* dans l'Anjou, où la variété qui porte ce nom est cultivée de temps immémorial. Tout nous porte par conséquent à admettre qu'elle est originaire de cette province.

Dans des conditions favorables, cette variété peut encore occuper avantageusement une place dans le verger ; elle est productive et le fruit est bien attaché.

Saint-Germain.

Synonymes. — Inconnue Lafare; Artelloire; Saint-Germain vert; Saint-Germain gris; Saint-Germain brun; Saint-Germain blanc; Saint-Germain d'Uvedale; Saint-Germain d'hiver. (*Congr. pom.*)

N° 9.



Fruit. — Moyen, assez gros ou gros, allongé, oblong, bosselé.

Peau. — Epaisse, rude, vert tendre, passant au vert-jaunâtre à la maturité, ponctuée de brun et maculée de gris-fauve.

Œil. — Petit, irrégulier, à divisions courtes, brunes, souvent caduques, placé dans une cavité étroite et peu profonde, plissée dans son pourtour et souvent jetée un peu de côté.

Queue. — Forte, de longueur moyenne, ligneuse, brune avec des traits verdâtres, plantée obliquement au milieu de quelques plis et surmontée d'un côté.

Chair. — Blanche, un peu grosse, fondante, plus ou moins pierreuse ; eau abondante, sucrée, vineuse et acidulée.

Maturité. — De décembre à mars.

Origine. — Trouvée vers le milieu du 17e siècle, dans la forêt de St-Germain, près de Lude (Sarthe).

Arbre. — Autrefois vigoureux, devenu aujourd'hui délicat, fertile ; rameaux minces, longs, gris-verdâtre ; yeux gros, courts, pointus, écartés du rameau ; feuilles longues, étroites, pliées en gouttière et finement dentelées. Aspect général : ramassé et touffu ; bois gris, feuillage contourné.

Culture. — Ce poirier s'allie également au Cognassier et au Franc ; mais la difficulté, sur l'un comme sur l'autre sujet, est d'obtenir des fruits sains ; car, dans beaucoup de localités, la variété ne réussit plus à l'air libre. Il faut donc avoir recours à l'espalier, et encore le succès ne sera-t-il pas partout assuré. La greffe sur Cognassier, l'exposition au levant, une terre fertile, fraîche, argilo-siliceuse, des abris au printemps, offriront les meilleures conditions pour la santé de l'arbre et pour la qualité du fruit; dans les terrains secs et calcaires, le premier sera attaqué par le chancre ; le second sera petit, taché et pierreux.

Dissertation. — La figure que je mets sous vos yeux reproduit la forme et la grosseur moyenne des St-Germain que j'obtiens à Meylan. J'avoue qu'il m'eût été possible de me procurer de plus beaux spécimens ; mais j'ai tenu à vous montrer ce que devient cette variété, même en espalier, dans un terrain argilo-calcaire, d'ailleurs très-favorable à la plupart des autres variétés du poirier. Que si vous vous trouvez dans une situation plus favorable, vous ferez bien d'utiliser votre position exceptionnelle aussi longtemps que la variété vous rémunérera de vos soins.

La Quintynie classe cette poire parmi les *nouvelles venues :* d'autre part, Merlet, qui n'en parle pas en 1667, dans la première édition de l'*Abrégé des bons fruits*, nous apprend dans les suivantes qu'elle a été trouvée dans la forêt de St-Germain, ancienne province du Maine ; sa première apparition date donc, comme la précédente, du milieu du 17e siècle.

Bon Chrétien d'hiver.

Synonymes. — Bon Chrétien; Bon Chrétien de Constantinople; Bon Chrétien de Tours; Poire de St-Martin; Poire d'Apothicaire; Poire d'Angoise (Thompson et Knoop, *Congr. pom.*).

N° 10.



Fruit. — Gros ou très-gros, très-variable de forme, généralement pyriforme ou calebassiforme, ventru, bosselé, parfois même côtelé, souvent petit, noué et irrégulier.

Peau. — Epaisse, rugueuse, vert pâle, semée de points bruns nombreux et très-apparents, marbrée de quelques taches fauves s'éclaircissant en jaune-paille à la maturité, parfois lavée de rouge du côté du soleil.

Œil. — Moyen, ouvert ou mi-fermé, à divisions longues, étroites, verdâtres et cotonneuses, placé dans une cavité profonde, évasée, irrégulière et fortement bosselée ou côtelée dans son pourtour.

Queue. — Longue, mince, ligneuse, arquée et souvent contournée, rouge-brun, insérée dans une cavité peu prononcée, formée de bosses irrégulières avec un bord plus élevé que l'autre.

Chair. — Blanche, grosse, cassante, pourvue d'une eau abondante, bien sucrée et assez relevée.

Maturité. — Hiver et commencement du printemps.

Origine. — Ancienne et inconnue.

Arbre. — Actuellement, pour la vigueur et la fertilité, au-dessous de la moyenne; rameaux assez forts, inégaux en longueur, divergents, d'un brun clair ou grisâtre; yeux assez gros, allongés, pointus, écartés du rameau; feuilles grandes, larges, ondulées et contournées, un peu cotonneuses. Aspect général: bois grisâtre; feuillage ample et tourmenté.

Culture. — Le Bon Chrétien d'hiver ne peut plus se cultiver, avec quelques chances de succès, qu'en espalier. Vous le grefferez donc sur Cognassier, pour l'appliquer au mur, aux expositions les plus chaudes et dans un terrain généreux; vous aurez en outre la précaution de le garantir au printemps par des abris temporaires. Vous allongerez d'abord la taille sur vos jeunes arbres, pour la réduire successivement; vous ménagerez avec soin les petites brindilles et vous arrêterez les plus longues par le cassement; vos pincements seront toujours un peu longs, car vous remarquerez que toutes les premières feuilles sont dépourvues d'yeux.

Dissertation. — Je ne reviendrai pas sur l'origine, l'époque d'apparition et l'étymologie de cette poire; vous pouvez vous reporter à ce que nous en avons dit lorsque nous avons traité de l'extinction des variétés, pag. 60 et 61.

VARIÉTÉS ANCIENNES MOINS MÉRITANTES.

Parmi les variétés anciennes, je puis vous citer encore, par ordre approximatif de maturité :

Poire à deux têtes, — *A deux yeux.*
Bon-Chrétien d'été, — *Gracioli.*
Rousselet de Reims.
Verte-Longue, — *Mouille-Bouche.*
Besi de la Motte.
Marquise.
Sucré-Vert.
Bergamotte d'automne, — *Bergamotte.*
Bon-Chrétien d'Espagne.
Lansac, — *Dauphine.*
Ambrette, — *Ambrette d'hiver.*
Colmar, — *Poire-Manne.*

Ces variétés ont été fort cultivées; toutes ont été recommandables à divers titres; plusieurs même peuvent encore, dans certains cas, donner des produits avantageux ; mais toutes aussi réclament aujourd'hui, soit des positions privilégiées, soit des conditions exceptionnelles de culture ; comme d'ailleurs elles peuvent être remplacées par des variétés plus nouvelles, plus rustiques et par conséquent plus rémunératrices, je me contenterai de vous les avoir indiquées, sans m'arrêter même à une description sommaire.



TREIZIÈME ENTRETIEN.

POIRES A CUIRE.

Beurré Capiaumont.

Synonymes. — Beurré Aurore; Beurré Capiémont; Beurré Capiomont; Beurré de la Glacière (*Cong. pom.*); Aurore (Decaisne).

N° 1.



Fruit. — Moyen, allongé, pyriforme, très-élargi vers l'œil, très-atténué vers la queue, surface généralement unie.

Peau. — Assez épaisse, fine et douce au toucher, d'un vert pâle, ombrée de rouille et de fauve, passant à la maturité au jaune blanchâtre, plus ou moins teintée de carmin du côté du soleil.

Œil. — Grand, ouvert, à divisions larges et brunes, placé dans une légère dépression, parfois presque saillant.

Queue. — Courte ou de longueur moyenne, assez forte, souvent charnue, généralement arquée, d'un brun clair, terminant exactement le fruit ou accompagnée de quelques plis qui la jettent un peu de côté.

Chair. — Blanche, fine, rarement entièrement fondante ; eau abondante, sucrée, hautement relevée, parfois un peu âpre.

Maturité. — Fin septembre et octobre.

Origine. — Obtenue par M. Capiaumont, pharmacien à Mons (Belgique) ; premier rapport en 1787.

Arbre. — De vigueur modérée, très-fertile ; rameaux de force moyenne, inégaux en longueur, érigés, d'un brun rougeâtre ; yeux moyens, ovoïdes, épais, un peu écartés du rameau ; feuilles assez grandes, ovales-allongées, arquées et régulièrement dentées, d'un vert clair. Aspect général : régulier et en pyramide élargie ; feuillage abondant et jaunâtre.

Culture. — A multiplier sur Cognassier et sur Franc ; sur le premier sujet, l'arbre se développe rapidement et donne promptement du fruit, mais il ne dure pas ; sur le second, il acquiert plus de vigueur tout en restant fertile et il vit longtemps : sur l'un et sur l'autre il se ploie à toutes les formes. En haute tige, ce Poirier n'atteint jamais de grandes dimensions, mais il reste sain, et son fruit, bien attaché, est rarement abattu par le vent. Il exige, pour prospérer, une terre légère, riche et fertile ; planté dans ces conditions, il se montrera, dans le verger, un des arbres les plus productifs.

Dissertation. — Cette variété est tout à la fois un fruit à couteau et un fruit à cuire ; sa qualité, variable sous le premier rapport, selon le terrain et le climat, ne laisse rien à désirer sous le second, et je ne sache pas qu'aucune autre Poire puisse être comparée à celle-ci comme fruit à compote.

Curé.

Synonymes. — Belle de Berry; Belle Héloïse; Bon Papa; Poire de Curé; de Clion; Monsieur; Monsieur le Curé; Belle Adrianne; Belle Adrienne; Cueillette d'hiver; Grosse allongée; Du Pradel; Comice de Toulon; Vicar of Winkfield; Curette, etc.

Fruit. — Gros ou assez gros, très-allongé, pyriforme ou calebassiforme, atténué aux deux extrémités, uni dans son contour ou légèrement bosselé.

Peau. — Assez épaisse, lisse, d'un vert blanchâtre, semée de petits points d'un gris noirâtre, très-légèrement marbrée de rouille, souvent traversée longitudinalement par une ligne fauve, passant au jaune pâle à la maturité.

Œil. — Grand, régulier, ouvert, à divisions longues, vertes et étalées, placé dans une cavité étroite, peu profonde, plissée dans son pourtour.

Queue. — Longue, assez mince mais renflée aux extrémités, ligneuse, arquée ou contournée, plantée obliquement au sommet du fruit et surmontée d'un côté de façon à figurer habituellement un bec d'oiseau.

Chair. — Blanche, pas très-fine, fondante ou demi-fondante; eau suffisante, plus ou moins sucrée et parfumée suivant le terrain et la saison.

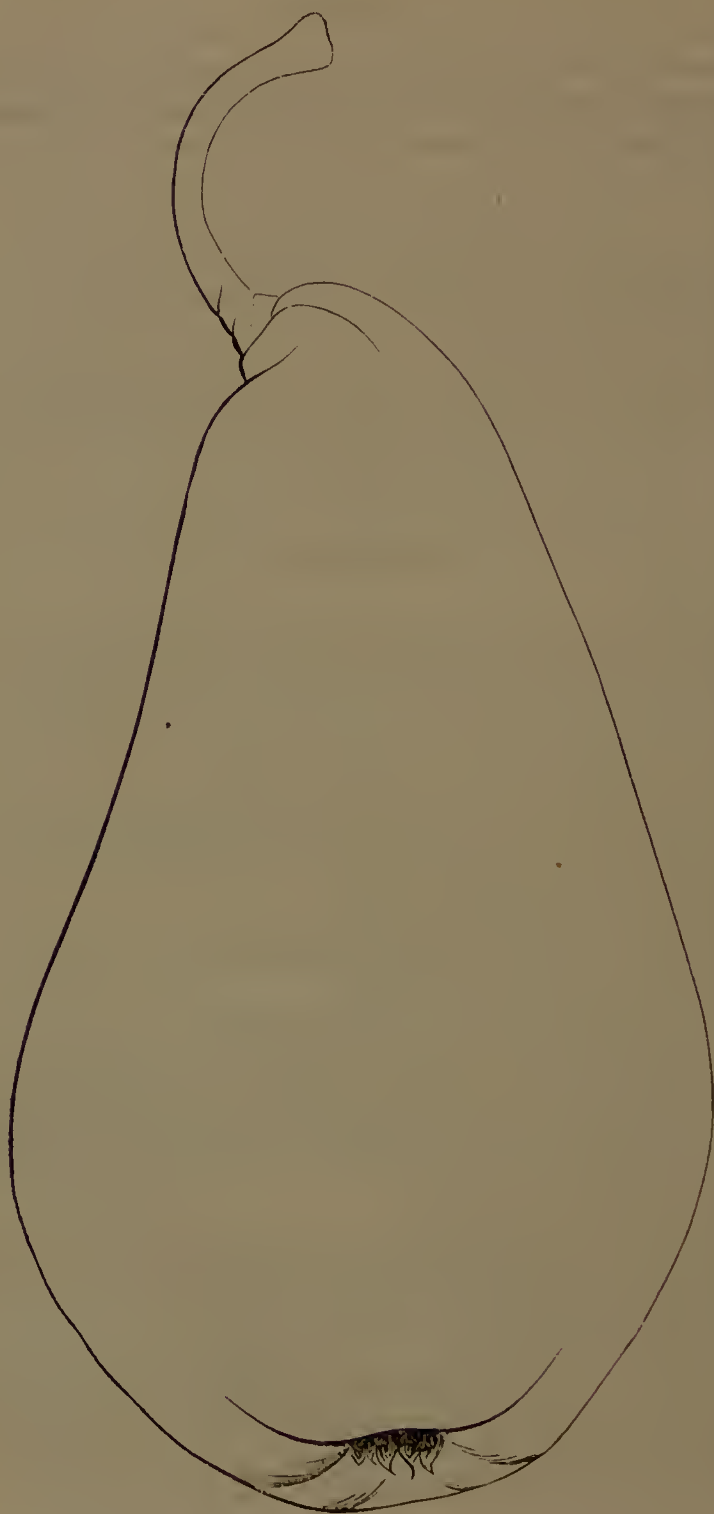
Maturité. — D'octobre à janvier.

Origine. — Trouvée vers 1760, par M. Leroy, curé de Villiers-en-Brenne, près de Clion (Indre).

Arbre. — Très-vigoureux, fertile; rameaux forts, longs, dressés, d'un brun gris, frappés de rougeâtre; yeux assez gros, allongés, coniques, aigus, écartés du rameau par la pointe; feuilles épaisses, grandes, larges, arrondies, profondément dentées, d'un vert foncé. Aspect général: vigueur exceptionnelle; feuillage abondant, brillant et arrondi.

Culture. — Ce poirier prospère également sur Cognassier et sur Franc; vous donnerez la préférence au premier sujet pour tous les arbres soumis à la taille; ils seront plus faciles à maintenir et, par conséquent, plus vite en rapport; sur Franc, vous formerez, pour le verger, des hautes tiges qui pousseront d'abord vigoureusement en bois, mais qui, après avoir acquis un grand développement, deviendront ensuite très-productives.

N° 2.



La variété réclame une exposition chaude et aérée; un sol léger et fertile, siliceux ou calcaire.

Dissertation. — Excellente pour compote, cette poire est souvent aussi de bonne qualité comme fruit à couteau, surtout dans les années sèches et chaudes; elle est d'ailleurs de belle apparence et presque toujours saine. Je vous engage donc à ne pas négliger une variété qui peut toujours trouver son emploi. Par sa vigueur, ce poirier est un des plus employés pour recevoir la greffe intermédiaire des variétés qui ne peuvent pas réussir directement sur le Cognassier.

Parmi les nombreux synonymes de la poire Curé, quelques pomologues ont placé St-Lézin et Pater-Noster; mais ces deux noms représentent deux variétés distinctes.

Martin Sec.

Synonymes. — Martin Sec d'hiver; Martin Sec de Champagne; Martin Sec de Provence; Poire de Saint-Martin; Rousselet d'hiver (*Congrès pomologique*).

Fruit.—Petit, rarement moyen, allongé, pyriforme-ventru ou calebassiforme, à surface légèrement bosselée.

Peau. — Fine et mince, sèche, d'un vert jaunâtre, disparaissant presque entièrement sous une couche de rouille du côté de l'ombre et de brun rouge du côté du soleil, semée de points gris blanchâtres, s'éclaircissant à la maturité en jaune et en reflets carminés.

Œil. — Moyen, ouvert, à divisions brunes, un peu cotonneuses, placé à fleur de fruit, souvent légèrement plissé dans le pourtour.

Queue.—Longue, mince, ligneuse, généralement arquée, d'un rouge brun, terminant assez exactement le fruit.

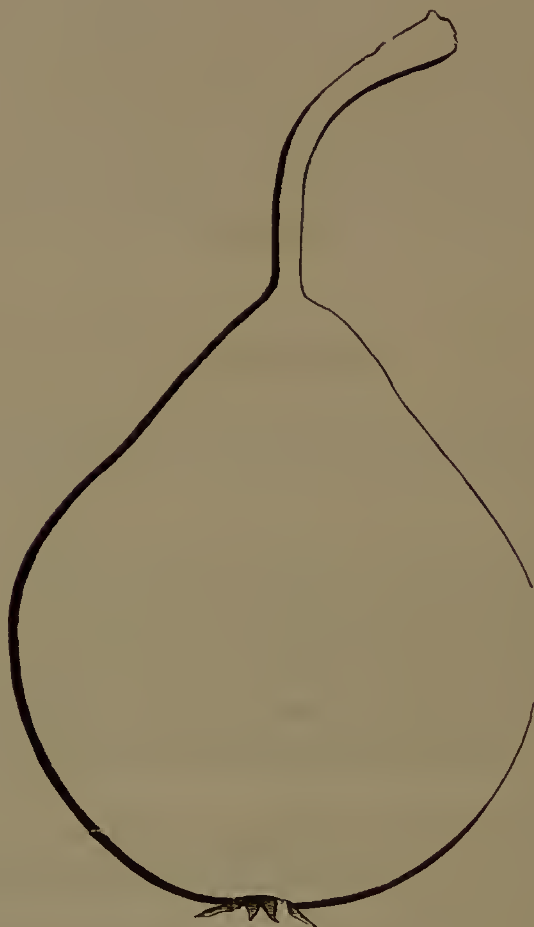
Chair.—D'un blanc jaunâtre, grenue, cassante; eau peu abondante, bien sucrée, relevée d'un parfum de Rousselet, assez bonne crue, excellente cuite.

Maturité. — Novembre, décembre et janvier.

Origine.— Ancienne, signalée dès 1530, sous le nom de *Poire de St-Martin*, par Charles Estienne, dans le *Seminarium*, et en 1628, sous celui de *Martin Sec*, dans le Catalogue de le Lectier.

Arbre. — Actuellement peu vigoureux, très-fertile ; rameaux fins, de longueur moyenne, gris, frappés de rouge brun ; yeux petits, allongés, minces et pointus, peu écartés du rameau ; feuil-

N° 3.



les minces, allongées, finement dentées, pliées en gouttière, souvent contournées, d'un vert assez prononcé. Aspect général : un peu grêle ; feuillage peu fourni et retombant.

Culture. — Ce poirier est spécialement destiné à la haute tige : il végète d'ailleurs assez mal sur Cognassier ; vous le grefferez donc sur Franc pour le placer dans le verger. Le mieux sera de le greffer en place et en tête, sur un sujet vigoureux et déjà fort. Vous lui choisirez un terrain profond et généreux ; une position ouverte et bien éclairée.

Dissertation. — Je me souviens d'avoir rencontré encore dans ma jeunesse de très-vieux arbres de Martin Sec; ils avaient acquis un développement qu'il est impossible d'obtenir aujourd'hui. Il est constant, pour moi, que cette variété a été très-vigoureuse, mais que cette vigueur va chaque jour en déclinant. J'aurais donc dû la placer parmi les variétés anciennes; mais la série que je vous ai donnée sous ce titre ne contient que des fruits à couteau et je n'ai pas voulu y mêler une poire à cuire; sous ce dernier rapport, celle-ci est d'ailleurs tellement supérieure, qu'elle mérite encore les soins exceptionnels qu'elle pourra exiger.

Catillac.

Synonymes. — Cadillac; de Citrouille; de Péquigny; de tout temps (Merlet, *Abrégé des Bons Fruits*); Grand Mogol; Grand Monarque (Knoop, *Fructicologie*); Téton de Vénus (de Launay, *Bon Jardinier*, 1808); Gros Gilot (Alex. Bivort, *Album de pomol.*); Admirable des Chartreux; Chartreuse; de Bell; Cotillard (Decaisne), etc.

Fruit. — Gros ou très-gros, ventru, arrondi ou courtement turbiné, largement aplati vers l'œil, à surface bosselée.

Peau. — Epaisse, rugueuse, d'un vert un peu blanchâtre, semée de points bruns et maculée de fauve, frappée de rouge brun du côté du soleil, passant au jaune et au carmin à la maturité.

Œil. — Grand, ouvert, à larges divisions grises, placé dans une cavité large, évasée, habituellement plissée ou bosselée dans son pourtour.

Queue.—De grosseur moyenne, assez longue, ligneuse, brune, plantée de côté dans une petite cavité irrégulière, surmontée d'excroissances charnues.

Chair. — Blanche, granuleuse, cassante; eau abondante, un peu astringente et légèrement sucrée.

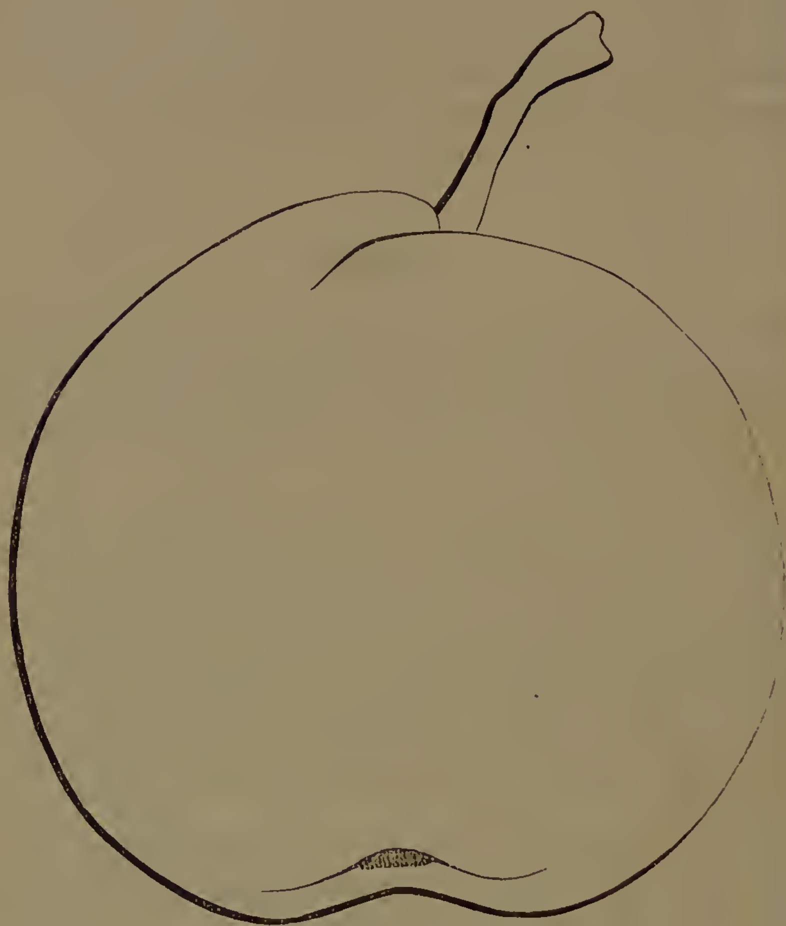
Maturité. — Hiver.

Origine. — Ancienne, mentionnée pour la première fois en 1665, sous le nom de *Cadillac*, dans le *Jardinier français* de Bonnefond. On présume qu'elle est originaire des environs de Cadillac dans la Gironde.

Arbre. — Vigoureux, très-fertile; rameaux peu nombreux, gros, assez longs, cintrés et ascendants, d'un brun verdâtre; yeux gros, courts, ovoïdes, assez appliqués au rameau; feuilles

grandes, épaisses, ovales-arrondies, lisses et d'un vert prononcé sur le dessus, cotonneuses en dessous. Aspect général : vigoureux et trapu ; feuillage large, coriace et cotonneux.

N° 4.



Culture. — Ce poirier réussit sur Cognassier et sur Franc ; mais, par sa végétation capricieuse et pauvre en bois, il se prête peu à la forme pyramidale ; sur le premier sujet, vous le dirigerez donc en cordon ou en palmette. L'espalier lui convient particulièrement, ses fruits y deviennent énormes. Greffé sur Franc et placé dans le verger, il forme naturellement une tête arrondie et devient promptement fertile.

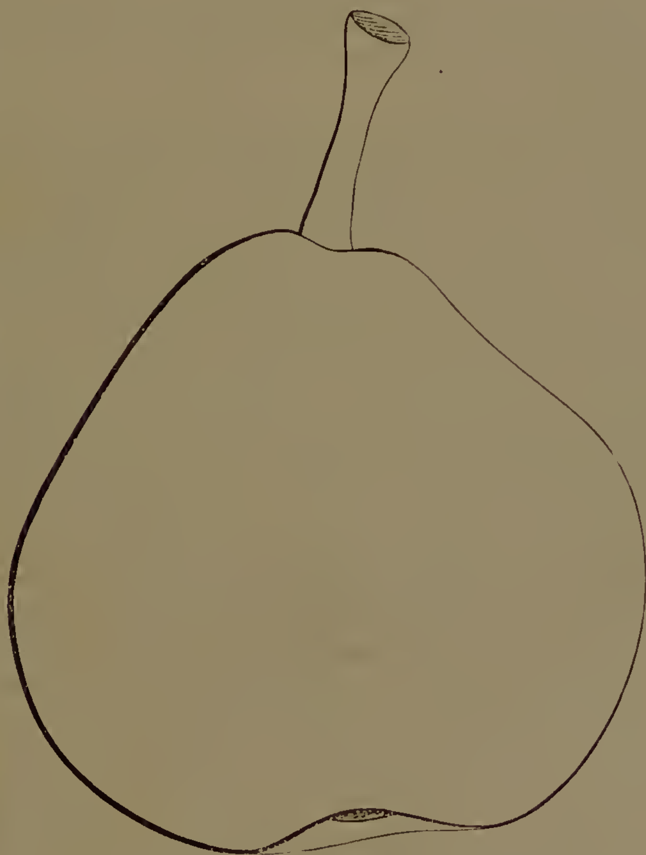
L'arbre se plaît dans un terrain profond, frais et substantiel, aux expositions chaudes et abritées.

Dissertation. — Quoique ancienne, cette variété est restée assez vigoureuse pour que la culture en soit encore avantageuse : elle est régulièrement fertile. Le fruit se conserve bien ; il acquiert par la cuisson une belle couleur rouge et des qualités qui le font justement rechercher.

Franc-Réal.

Synonymes. — Gros Micet (Merlet); Franc-Réal d'hiver; Finor d'hiver; Forêt d'hiver (Decaisne); Poire Louve (en Dauphiné).

N° 5.



Fruit. — Moyen, turbiné-arrondi, aussi large que haut, à surface bosselée.

Peau. — Rude, épaisse, d'un vert terne et assez prononcé, tiquetée de points bruns et en partie recouverte de marbrures fauves, s'éclaircissant en jaunâtre à la maturité.

Œil. — Petit, ouvert, à divisions brunes, souvent caduques, placé dans une cavité peu profonde et assez évasée.

Queue. — Forte, ligneuse, de longueur moyenne, d'un brun foncé, plantée presqu'à fleur de fruit sur une dépression légèrement bosselée.

Chair. — Blanche, grosse, cassante, sucrée, très-bonne cuite.

Maturité. — De novembre à février.

Origine. — Ancienne et inconnue; mentionnée déjà en 1628 dans le Catalogue de le Lectier et décrite plus tard par Merlet.

Arbre. — Vigoureux et fertile; rameaux de moyenne grosseur, longs, dressés, bruns verdâtres; yeux plats, courts, triangulaires, portés sur des supports saillants et assez appliqués au rameau; feuilles grandes, larges, pointues, repliées en dessous et finement dentées. Aspect général : pyramidal et élancé; feuillage abondant et ondulé.

Culture. — Ce poirier réussit également sur Cognassier et sur Franc; mais il est plus particulièrement destiné à former un arbre de verger; vous le grefferez donc sur le dernier sujet pour l'élever à haute tige. Il aime les terres profondes, fertiles et un peu fortes; il réussit à toutes les expositions, mais surtout sur la pente des coteaux et dans nos vallées montagneuses.

Dissertation. — Cette variété est très-répandue dans le département de l'Isère sous le nom de *Poire Louve*. Ses fruits approvisionnent abondamment les marchés de Grenoble pendant les mois de décembre et de janvier; on les vend crus ou cuits au four. Dans nos campagnes, on rencontre encore fréquemment des arbres énormes et plusieurs fois centenaires. Ceux que l'on plante aujourd'hui n'acquerront certainement jamais d'aussi vastes proportions; mais, quoique ancienne, la variété a encore assez de vigueur pour que la culture en soit avantageuse. — L'arbre est très-productif; le fruit est bien attaché et se conserve facilement.

Comme époque de maturité, Duhamel indique les mois d'octobre et de novembre; chez nous, elle ne commence guère qu'en novembre pour se prolonger jusqu'en février.

Royale d'hiver.

Synonymes. — Duchesse de Montebello; Spina di Carpi; Pera Passana; Pera Casentina (*Congrès pomologique*).

N° 6.



Fruit.—Gros ou assez gros, pyriforme-court ou turbiné, tronqué par les extrémités, très-aplati du côté de l'œil, à surface bosselée.

Peau. — Assez fine, généralement unie, parfois cependant un peu rude, d'un vert jaunâtre, maculée de gris-fauve, passant à la maturité au jaune vif, souvent frappée de rouge du côté du soleil.

Œil. — Petit, ouvert, à divisions brunes, souvent caduques, placé dans une cavité profonde, évasée et bosselée dans son pourtour.

Queue. — Longue, mince, ligneuse, brune, renflée au point d'attache, souvent contournée, plantée de côté au milieu de quelques plis et de fausses côtes.

Chair.—Jaunâtre, fine, fondante ou demi-fondante ; eau abondante, très-sucrée et agréablement parfumée.

Maturité. — Décembre, janvier et février.

Origine. — Ancienne et inconnue, décrite avec détail, pour la première fois, par Duhamel.

Arbre. — Vigoureux et assez fertile ; rameaux gros, longs, ascendants ou légèrement divergents, d'un vert grisâtre; yeux gros, allongés, bien pointus, très-écartés du rameau ; feuilles épaisses, grandes, larges, d'un vert foncé, finement dentées et pliées en bateau. Aspect général : bien fourni en bois cendré et en feuillage étoffé.

Culture. — Ce poirier réussit sur Cognassier et sur Franc ; il se mettra promptement à fruit sur le premier sujet ; mais il formera toujours un gros bourrelet au point d'intersection de la greffe. Sur Franc, il sera plus long à produire ; vous allongerez donc la taille, vous pincerez régulièrement et vous ménagerez les brindilles en cassant seulement les plus longues.

Pour haute tige, vous grefferez en fente, en tête, et, si vous le pouvez, en place sur sujet fort et vigoureux.

La variété réclame un climat chaud, une exposition aérée, un terrain léger, calcaire et fertile ; dans le centre de la France et dans le jardin, elle s'accommodera surtout de l'espalier et de la palmette.

Dissertation. — La royale d'hiver est tout à la fois un fruit à couteau et un fruit à cuire : sous le premier rapport, elle est constamment bonne et de premier mérite dans toutes nos provinces méridionales, c'est-à-dire sous le climat de l'olivier et sous celui du figuier. Comme fruit à consommer cru, sa qualité est variable sous le climat de la vigne, parce qu'elle n'atteint pas toutes les années sa maturité complète ; mais elle est toujours très-bonne cuite. Plus au nord, elle ne doit plus être considérée que comme fruit à cuire. A tous ces titres, je lui devais une mention spéciale, sauf à chacun de vous à lui assigner la place et le rôle que comporteront le terrain et le climat.

Colmar Van Mons.

Synonymes. — Des Invalides (Decaisne, *J. F. du M.*); Beurré de Printemps; Colmar des Invalides; Crassaue d'hiver (idem); Gros Colmar Van Mons; Va-deux-ans (Bivort, *Alb. de pom.*).

N° 7.



Fruit. — Gros, turbiné-arrondi, ventru, largement tronqué aux deux extrémités, à surface bosselée.

Peau. — Epaisse, d'un vert clair, un peu blanchâtre, régulièrement semée de points fauves, d'une couleur habituellement uniforme, très-rarement tachée de rouille, passant à la maturité au jaune citron, dorée ou frappée de rouge léger du côté du soleil.

Œil. — Moyen, ouvert ou mi-ouvert, à divisions courtes, d'un

vert grisâtre, un peu cotonneuses, très-enfoncé dans une cavité en entonnoir, étroite et peu évasée.

Queue. — Courte, assez forte, ligneuse, d'un brun verdâtre, insérée un peu obliquement dans une cavité assez prononcée, irrégulièrement côtelée dans son pourtour.

Chair. — Très-blanche, assez grosse, demi-cassante, peu juteuse, assez sucrée, acidulée et parfois un peu âpre, très-médiocre crue, bien bonne cuite.

Maturité. — Hiver et printemps.

Origine.— Obtenue de semis en 1808 à Enghien (Belgique), par M. Duquesne et dédiée à Van Mons.

Arbre. — Assez vigoureux, d'une fertilité ordinaire, rameaux forts, de longueur moyenne, d'un brun un peu jaunâtre, souvent frappés de rouge du côté du soleil; yeux gros, courts, arrondis, écartés du rameau; feuilles grandes, larges, profondément dentées, portées sur de longs pétioles, d'un vert pâle. Aspect général : blond ; feuillage retombant.

Culture. — Ce poirier s'allie également au Cognassier et au Franc; pour le jardin, vous donnerez la préférence aux arbres greffés sur le premier sujet, ils seront plus régulièrement et plus promptement fertiles ; ils se prêteront d'ailleurs à toutes les formes. Lorsque vous les placerez dans une terre fertile et naturellement un peu fraîche, les fruits acquerront un beau développement et souvent ils deviendront énormes.

Dissertation. — Cette poire est certainement très-médiocre crue ; mais elle a fort belle apparence et peut très-bien figurer comme fruit d'apparat à côté de la *Belle Angevine* ; cuite, elle est bien supérieure à cette dernière ; elle est d'ailleurs d'une très-facile et très-longue conservation. Voici, au reste, sur tous ces points, l'appréciation de M. Bivort : « Ce fruit est principalement bon cuit ; c'est un des meilleurs que je connaisse pour cet usage ; il se conserve très-longtemps et même d'une année à l'autre, ce qui lui avait fait donner le nom de *Va-deux-ans.* »

M. Decaisne a décrit cette variété sous le nom de *Poire des Invalides* ; M. André Leroy, sous celui de *Colmar des Invalides* ; mais je ne trouve ni chez l'un ni chez l'autre des raisons suffisantes pour légitimer l'adoption de cette dénomination au préjudice de la plus ancienne. J'ai donc cru devoir conserver celle de *Colmar Van Mons* ; et M. Mas, dans *le Verger*, a pensé comme nous.

Sarrasin.

Synonymes. — Sarasin (Duhamel); Sarrazin (Decaisne).

N° 8.



Fruit.—Moyen, allongé, pyriforme, légèrement renflé dans le milieu, atténué aux deux extrémités mais surtout du côté de la queue.

Peau.— Assez épaisse, d'un vert clair, tiquetée de points gris, lavée de rouge brun du côté du soleil, passant à la maturité au jaune vermillonné.

Œil.—Moyen, ouvert, à divisions brunes, placé à fleur de fruit ou dans une très-légère cavité.

Queue. — Assez grosse, de longueur moyenne, ligneuse et arquée, terminant assez exactement le fruit, mais accompagnée de quelques plis et généralement surmontée d'un côté.

Chair.—Blanche, fine, cassante, parfois demi-fondante à complète maturité, sucrée et relevée d'un parfum léger.

Maturité. — Hiver et printemps.

Origine. — Ancienne, décrite par Duhamel.

Arbre. — De vigueur modérée, très-fertile ; rameaux un peu forts, de longueur moyenne, brun-cendré ; yeux petits, allongés, bien pointus, appliqués au rameau ; feuilles moyennes, ovales-allongées, d'un vert assez prononcé. Aspect général : ramassé et trapu.

Culture. — Bien que cette variété s'accommode assez bien du Cognassier, je vous engage à la greffer sur Franc pour l'élever en haute tige dans le verger. Vous lui choisirez une exposition chaude, un terrain léger, profond et fertile.

Dissertation. — Cette poire est excellente cuite et en compote ; elle joint à ce mérite celui d'une très-longue conservation. Duhamel dit à ce sujet : « Le 4 novembre, lorsque je la décrivais, il y en avait encore de l'année précédente très-saines, très-bien conditionnées, qui pouvaient se conserver encore longtemps ; elles étaient fort bonnes crues. Il y a peu de poiriers qui méritent autant que celui-ci d'être cultivés. »

Il est de fait qu'à la sortie de l'hiver, certaines années surtout, la *Poire Sarrasin* n'est point à dédaigner comme fruit à couteau.

Tavernier de Boullongne.

Fruit. — Gros ou assez gros, allongé, ventru, en forme de Calebasse ou de Bon Chrétien, bosselé dans son contour.

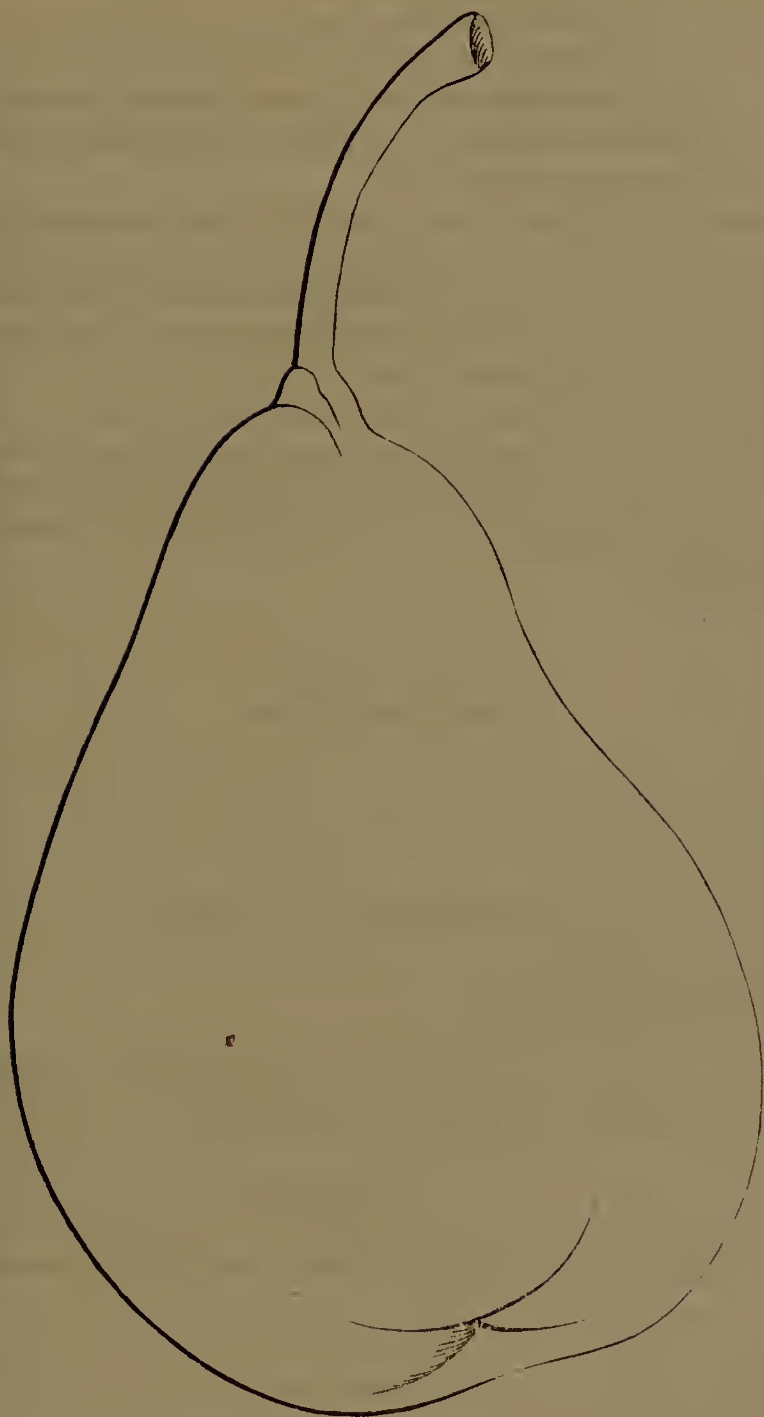
Peau. — Epaisse, un peu rude, vert pâle, semée de points bruns entourés d'une auréole d'un vert plus foncé, ombrée de quelques taches rouille, passant à la maturité au jaune légèrement éclairé de rose.

Œil. — Moyen, fermé ou mi-ouvert, à divisions longues, cotonneuses, pressé dans une cavité étroite et irrégulièrement côtelée.

Queue. — Forte, longue, ligneuse, contournée, jetée un peu de côté par quelques plis, mais terminant assez exactement le fruit.

Chair. — Blanche, assez grosse, cassante, peu juteuse et assez sucrée.

N° 9.



Maturité. — Hiver et printemps.

Origine. — Trouvée en 1836 par M. Tavernier de Boullongne,

dans le bois de la Bodinière, commune de Trélacé (Maine-et-Loire), d'après M. de Liron d'Airolles.

Arbre. — Vigoureux et fertile ; rameaux assez forts, pas très-longs, dressés, d'un vert un peu grisâtre ; yeux moyens, coniques, aigus, écartés du rameau ; feuilles assez grandes, ovales-allongées, assez étroites, finement dentées. Aspect général : bien ramifié ; feuillage abondant.

Culture. — Ce poirier reste vigoureux sur Cognassier et peut se ployer à toutes les formes du jardin ; mais il est surtout convenable pour le verger. Vous le grefferez alors sur Franc pour l'élever en haute tige. Il s'accommode de toutes les expositions et n'est pas exigeant pour le terrain.

Dissertation. — Rusticité et fertilité de l'arbre ; fruits généralement sains et bien attachés, propres à tous les usages de la cuisine, d'une aussi longue conservation que les deux précédents. Telles sont les qualités qui recommandent cette variété à votre attention.

Belle Angevine.

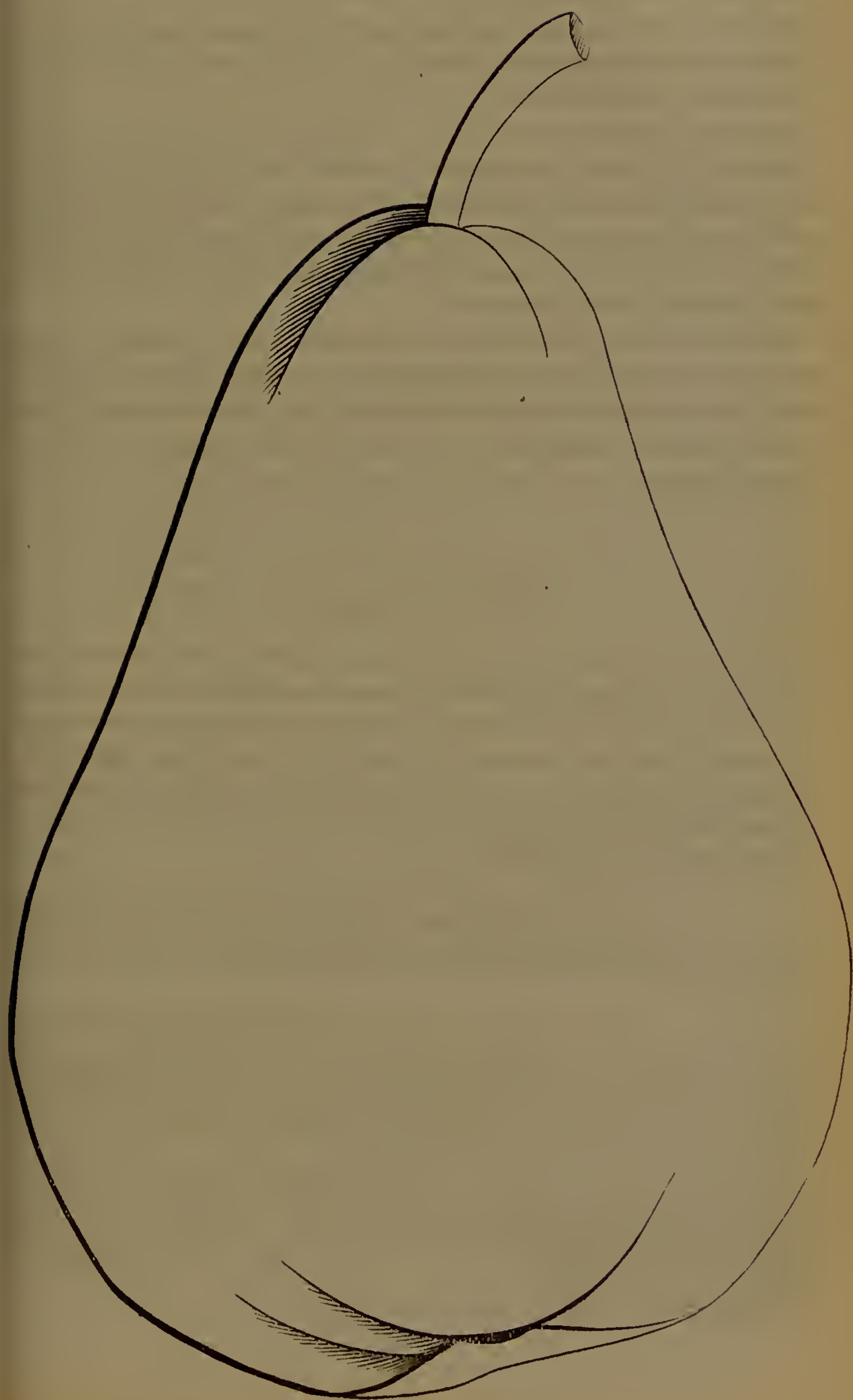
Synonymes. — Duchesse de Berry; Duchesse de Berry d'hiver (Prévost); Bolivar d'hiver (Lelieur); Royale d'Angleterre; Beauté de Terwueren; Comtesse de Terwueren (Bivort) ; Grosse de Bruxelles (Willermoz); Abbé Mongein (*partim*) ; Anderson; Berthebirn; Gros Fin-Or long d'hiver; Grosse dame Jeanne; d'Hortieulture ; de Kilo; Louise bonne d'hiver; la Quintynie (Decaisne); Pound (Downing); Uvedale's St-Germain (Robert Hogg); Die Schöne Angevine (Jahn), etc.

Fruit. — Très-gros, souvent énorme, variable de forme, pyriforme-allongé, pyramidal ou calebassiforme, ventru et bosselé.

Peau. — Epaisse, ferme, d'un vert d'eau assez prononcé, semée de points bruns très-apparents et bien réguliers, souvent tachée vers les extrémités de fauve, passant à la maturité au jaune doré, largement colorée de carmin brillant du côté du soleil.

Œil. — Grand, irrégulier, habituellement fermé, à divisions larges, courtes, vertes à la base, brunes au sommet, souvent caduques, placé dans une cavité étroite, peu profonde, formée de côtes irrégulières.

N° 10.



Queue. — Forte, longue, ligneuse, brun-fauve, plantée un peu obliquement au sommet du fruit et habituellement surmontée d'un côté.

Chair. — Blanche, grosse, cassante, peu juteuse et insipide.

Maturité. — Hiver et printemps.

Origine. — Inconnue.

Arbre. — Vigoureux et fertile ; rameaux peu nombreux, gros, d'inégale longueur, divergents, rouge-brun; yeux moyens, courts, arrondis, assez appliqués au rameau; feuilles épaisses, ovales, aiguës, régulièrement dentées, portées par des pétioles raides et courts. Aspect général : bois gros et peu abondant ; feuillage sombre et bien soutenu.

Culture. — Ce poirier reste vigoureux sur Cognassier ; vous ferez donc sagement de le greffer sur ce sujet pour le cultiver dans le jardin ; l'essentiel est d'obtenir de très-gros fruits, puisque le principal mérite de la variété consiste dans le volume. Parmi les formes soumises à la taille, la pyramide est celle qui lui convient le moins ; mais vous pouvez le diriger en fuseau, en cordon, en palmette au contre-espalier ou à l'espalier ; c'est dans cette dernière position surtout, à l'exposition du levant et du midi, que vous obtiendrez les fruits les plus beaux et les plus richement colorés. Pour assurer ces résultats, vous choisirez un terrain profond et substantiel ; vous supprimerez les boutons à fruit trop nombreux et vous enlèverez les fruits surabondants.

Dissertation. — Aucune poire n'atteint un volume aussi considérable que celle-ci : « On en a exposé dans les concours horticoles, dit M. André Leroy, qui pesaient : en 1846, à Tours, 2 kilogr. 250 ; — en 1864, à Cholet, 2 kilogr. 64 ; — en 1847, à Brionne (Eure), 1 kilogr. 300 ; — en 1862, à Chartres, 1 kilogr. 64 ; — enfin, également en 1862, à Nérac (Lot-et-Garonne), un trochet de quatre poires dépassa 3 kilogr. » (*Dict. de pomol.*, t. I, p. 190).

Comme qualité, la *Belle Angevine* n'est pas mangeable crue ; elle est tout au plus médiocre cuite ; mais comme fruit d'apparat, elle n'en acquiert pas moins un prix très-élevé sur les marchés des grands centres et notamment à Paris ; dans cette dernière ville, et sans parler des prix exceptionnels, les beaux exemplaires se vendent couramment 10 fr. la pièce ; on trouve même maintenant chez certains restaurateurs et chez la plupart des marchands de comestibles, à louer, pour décorer un dessert, les fruits de cette variété à raison de 1 fr. la poire.

M. Decaisne rattache ce fruit à la *Poire d'amour*, décrite par Mollet, Duhamel et Leberryais; M. André Leroy, à la *Bellissime d'hiver*, de *Bur*, mentionnée par Merlet; mais tous ces rapprochements n'offrent aucune certitude; et, pour mon compte, je crois la *Belle Angevine* beaucoup plus récente; en tout cas, elle n'apparaît sous ce dernier nom, dans nos cultures, que vers 1820.

Devons-nous rapporter à la Belle Angevine la dénomination *Abbé Mongein?* Le Congrès pomologique se prononce pour l'affirmative; M. André Leroy, bien placé pour connaître toutes les nouveautés, adopte également cette synonymie : mais, d'autre part, M. Decaisne décrit et figure, dans la 97e livraison du *Jardin fruitier du Muséum*, une poire complétement distincte de la Belle Angevine, sous ce même nom d'*Abbé Mongein.* — N'ayant jamais rencontré ce dernier fruit, je ne saurais me prononcer; mais, je vous ferai observer que, au dire de M. Decaisne lui-même, les deux variétés, comme qualité, ne valent guères mieux l'une que l'autre : nous devons donc nous en tenir à celle qui a cours sur le marché.

POIRES A CUIRE MOINS MÉRITANTES.

Certeau d'automne.—*Petit Certeau, Vermillon, Bellissime d'hiver.* – Fruit moyen ou petit, en trochet, pyriforme-allongé ou en forme de calebasse, d'un vert tendre, passant à la maturité, septembre et octobre, au jaune carminé; chair grosse, cassante, peu juteuse, relevée d'un goût de *Rousselet.*

Arbre de moyenne vigueur, très-fertile sur Cognassier et sur Franc. Variété ancienne, mentionnée en 1698, par Nicolas de Bonnefond (*Jard. franç.)*

Messire Jean. — *Messire Jean gris, blanc, doré, romain.* — Fruit moyen, arrondi ou turbiné, rugueux, vert-bronzé, culotté de fauve; chair grosse, cassante, sucrée, relevée, parfois astringente, sujette à blettir; maturité, octobre et novembre.

Arbre de vigueur modérée, assez fertile sur Cognassier et sur Franc. Variété ancienne, mentionnée en 1628 dans le Catalogue de Le Lectier.

Gile-ô-Gile.—*Gilogilles* (Merlet).—Fruit gros, rond et même un peu plat, lisse, gris-fauve, passant au mordoré à la maturité, novembre et décembre; chair grosse, cassante et âpre, assez bonne cuite.

Arbre assez vigoureux, fertile sur Cognassier et sur Franc. Variété ancienne, décrite par Merlet.

Livre.—*Gros Râteau gris, Beurré de Louvain.* — Fruit gros et très-gros, ventru, pyriforme-court ou turbiné, presque entièrement tavelé de points et de taches roux-fauve sur fond vert, s'éclaircissant un peu à la maturité, en décembre et janvier; chair grossière, cassante, âpre et astringente; médiocre, même cuite.

Arbre vigoureux sur Franc, faible sur Cognassier, médiocrement fertile. Variété ancienne, décrite par Duhamel.

Bergamotte de Parthenay. — *Bergamotte Stoffels, Poireau, Bergamotte Poireau.* — Fruit gros, turbiné, ventru et bosselé, d'un vert terne, semé de larges points fauves et taché de rouille, passant au jaunâtre à la maturité, courant de l'hiver: chair grossière, cassante, assez bonne cuite.

Arbre de moyenne vigueur, assez fertile sur Cognassier et sur Franc. Variété trouvée et propagée par M. Poireau, à Parthenay (Deux-Sèvres).

Râteau blanc. — *Longue vie, Bergamotte Drouet.* — Fruit gros ou assez gros, allongé, pyramidal, d'un vert glauque, semé de nombreux points gris, passant au jaune à la maturité, dans le courant de l'hiver; chair blanche sèche et acidulée, bonne cuite.

Arbre assez vigoureux, fertile, sur Cognassier et sur Franc. Variété ancienne d'origine inconnue, cultivée spécialement dans la Gironde.

Léon Leclerc de Laval. — Fruit gros, pyriforme-ventru, bosselé, d'un vert tendre, granité et marbré de brun-rouille, doré du côté du soleil à l'époque de la maturité, courant de l'hiver; chair assez fine, tendre, douce, peu relevée et peu parfumée, bonne cuite.

Arbre vigoureux, fertile, sur Cognassier et sur Franc. Variété obtenue en 1816 par Van Mons et dédiée à M. Léon Leclerc, de Laval (Mayenne).

Bergamotte de Hollande. — *Amoselle, Bergamotte d'Alençon.* — Fruit moyen ou assez gros, arrondi et aplati, plus large que haut, vert-olive, taché de brun, passant au jaune clair à la maturité, fin d'hiver et printemps; chair grossière, demi-cassante, assez juteuse, douce, mais peu parfumée.

Arbre peu vigoureux et médiocrement fertile, à greffer de préférence sur Franc. Variété ancienne décrite par Duhamel et que l'on trouve citée dès la fin du XVIIe siècle.

Tarquin. — *Tarquin des Pyrénées.*—Fruit moyen, allongé, pyriforme ou oblong, d'un vert jaunâtre, chargé de marbrures fauves, marqué habituellement, de la queue à l'œil, d'une rainure peu profonde; chair assez fine, cassante, acidulée; maturité, hiver et printemps.

Arbre assez vigoureux, fertile, à greffer sur Cognassier et sur Franc. Variété ancienne, décrite par Duhamel.



QUATORZIÈME ENTRETIEN

RÉSUMANT TOUS LES PRÉCÉDENTS.

Fidèle à nos antécédents, je vais résumer tous les renseignements utiles, épars dans nos diverses descriptions, et les rassembler dans divers tableaux, afin que vous puissiez les saisir d'un coup d'œil.

N'ayant pas adopté pour le Poirier de classification proprement dite, je ne reviendrai pas sur nos diverses séries; il vous sera toujours facile, si vous le désirez, d'en dresser vous-même la liste. Je commencerai donc par classer chacune de nos variétés sous les divers rapports de la bonté et de la beauté du fruit; de la fertilité et la vigueur de l'arbre ; chacune de ces qualités sera représentée par un certain nombre de points gradués de 1 à 10 : de telle sorte que le nombre le plus faible indiquera le minimum, et le nombre le plus fort le maximum de chacune d'elles; la va-

riété qui réunira le total le plus élevé sera, en définitive, réputée la plus avantageuse. C'est ainsi que nous avons procédé déjà pour le Pêcher et pour le Cerisier.

Je déterminerai le classement des variétés qui atteignent un total égal par le chiffre de la bonté ; celles qui, sous ce rapport, méritent un chiffre supérieur, passeront donc avant celles qui n'arrivent qu'à un chiffre inférieur, car, en définitive, la bonté est la qualité par excellence.

Tableau des meilleures variétés de Poires

Classées suivant leur mérite.

N° d'ordre de mérite.	NOMS DES VARIÉTÉS.	SOUS LES DIFFÉRENTS RAPPORTS DE : Bonté.	Beauté.	Ferti-lité.	Vigueur de l'arbre.	Total des points.
1	Bonne Louise d'Avranches...	9	7	10	8	34
2	Duchesse d'Angoulème......	7	9	10	8	34
3	Bon Chrétien William.......	8	9	9	7	33
4	Beurré Diel................	7	9	8	9	33
5	Doyenné d'hiver............	8	9	8	7	32
6	Fondante des Bois..........	7	9	7	9	32
7	Passe-Colmar..............	10	6	9	6	31
8	Bergamotte Esperen........	9	7	6	9	31
9	Beurré Superfin............	9	7	7	8	31
10	Beurré d'Hardenpont.......	9	8	6	8	31
11	Epine du Mas..............	9	5	9	8	31
12	Beurré d'Amanlis...........	7	7	8	9	31
13	Triomphe de Jodoigne.......	6	9	6	10	31
14	Van Mons Léon Leclerc	10	8	7	5	30
15	Seigneur...................	9	6	9	6	30
16	Saint-Michel Archange......	9	7	7	7	30
17	Doyenné d'Alençon.........	8	7	7	8	30
18	Madame Treyve............	8	7	8	7	30
19	Beurré Six.................	7	7	9	7	30
20	Beurré Clairgeau...........	5	10	10	5	30

Nº d'ordre de mérite.	NOMS DES VARIÉTÉS.	SOUS LES DIFFÉRENTS RAPPORTS DE : Bonté.	Beauté.	Ferti-lité.	Vigueur de l'arbre.	Total des points.
21	Joséphine de Malines........	10	6	6	7	29
22	Nec plus Meuris............	9	7	5	8	29
23	Passe-Crassane.............	9	7	8	5	29
24	Jalousie de Fontenay........	8	6	7	8	29
25	Nouvelle Fulvie	8	7	8	6	29
26	Curé......................	5	8	6	10	29
27	Doyenné gris...............	10	6	8	4	28
28	Bonne de Malines...........	9	4	8	7	28
29	Bonne d'Ezée	9	6	8	5	28
30	Olivier de Serres...........	8	6	7	7	28
31	Bon Chrétien Napoléon......	8	7	7	6	28
32	Fondante du Panisel........	8	5	9	6	28
33	Beurré Millet...............	8	5	10	5	28
34	Beurré Goubault...........	8	4	10	6	28
35	Beurré Hardy..............	7	6	8	7	28
36	Brandywine................	7	5	8	8	28
37	Beurré Capiaumont.........	7	6	10	5	28
38	Tardive de Toulouse........	3	9	9	7	28
39	Seckel.....................	10	2	9	6	27
40	Giffard	9	6	7	5	27
41	Soldat Laboureur...........	9	7	5	6	27
42	Beurré d'Apremont.........	8	7	7	5	27
43	Rousselet d'Août	6	4	8	9	27
44	Colmar d'Arenberg	3	9	9	6	27
45	Duchesse de Berry d'été.....	8	5	5	8	26
46	Fondante de Noël...........	7	6	8	5	26
47	Bon Chrétien de Rans.......	6	7	6	7	26
48	Vauquelin	5	7	6	8	26
49	Suprême de Quimper........	5	4	9	8	26
50	Catillac....................	4	8	8	6	26
51	Beurré gris................	9	6	7	3	25
52	Doyenné du Comice.........	8	8	3	6	25
53	Beurré de Luçon...........	8	6	7	4	25
54	Saint-Nicolas...............	8	5	7	5	25
55	Broom Parck...............	7	5	8	5	25

N° d'ordre de mérite.	NOMS DES VARIÉTÉS.	SOUS LES DIFFÉRENTS RAPPORTS DE : Bonté.	Beauté.	Fertilité.	Vigueur de l'arbre.	Total des points.
56	Royale d'hiver	6	6	7	6	25
57	Fortunée	5	5	8	7	25
58	Tavernier de Boullongne	5	8	5	7	25
59	Epargne	4	6	8	7	25
60	Colmar Van Mons	4	9	6	6	25
61	Zéphirin Grégoire	8	4	8	4	24
62	Délices de Louvenjoul	7	5	7	5	24
63	Frédéric de Wurtemberg	7	7	6	4	24
64	De Tongres	5	8	5	6	24
65	Beurré de Bollwiller	5	5	8	6	24
66	Beurré de Mérode	4	7	8	5	24
67	Saint-Germain	9	6	6	2	23
68	Urbaniste	8	5	3	7	23
69	Doyenné blanc	7	6	8	2	23
70	Beurré de Nivelles	5	5	7	6	23
71	Bergamotte d'été	5	3	10	5	23
72	Poire Pêche	5	4	7	7	23
73	Beurré Sterckmans	4	6	7	6	23
74	Belle Angevine	0	10	5	8	23
75	Délices d'Hardenpont	8	5	4	5	22
76	Orpheline d'Enghien	8	5	4	5	22
77	Virgouleuse	6	5	5	6	22
78	Besi sans pareil	5	4	8	5	22
79	Martin sec	5	4	8	5	22
80	Sarrasin	4	5	7	6	22
81	Crassane	6	5	6	4	21
82	Auguste Jurie	5	3	7	6	21
83	Poire d'Œuf	5	2	8	6	21
84	Bon Chrétien d'hiver	4	8	5	4	21
85	Franc-Réal	4	4	7	6	21
86	Echasserie	6	2	8	5	20
87	Doyenné de Juillet	5	2	8	5	20
88	Besi de Chaumontel	4	5	6	4	19
89	Citron des Carmes	3	2	8	6	19
90	Blanquet	3	3	7	5	18

Léon. — Voulez-vous me permettre une observation? Dans le tableau que vous venez de nous tracer, je ne retrouve plus l'ordre relatif de nos quatre premières séries, et cependant les *Quarante Poires* représentent pour vous l'élite des variétés; avant de nous les conseiller, vous avez dû tenir un compte rigoureux de leurs divers mérites. Pour appuyer ma pensée par des exemples, le *Beurré Giffard*, inscrit en tête de la première série, occupe dans le tableau le n° 40 ; *Doyenné de Juillet*, qui fait partie de la quatrième série, est renvoyé au n° 87 : d'autre part, *Epine du Mas*, qui n'arrive que dans la quatrième série, se classe dans le tableau au n° 11, pendant que le *Beurré Clairgeau* est renvoyé au n° 20.

— Je suis bien aise, mon cher ami, que vous ayez soulevé cette objection : pour vous prouver que, quoique réelles, les différences signalées ne constituent cependant pas des contradictions, j'appellerai votre attention sur deux points de vue différents :

1° Dans nos *Quarante Poires*, chaque série comprend des fruits d'été, d'automne et d'hiver ; la maturité, par conséquent, s'échelonne de juillet à mai : or, une poire qui tiendra le premier rang dans le mois de juillet, sera forcément renvoyée à un rang bien inférieur lorsque nous la comparerons aux poires du mois de septembre ou d'octobre : c'est là le cas particulier du Beurré Giffard ; c'est celui aussi du Doyenné de Juillet, dont le principal mérite est d'arriver le premier à maturité. J'appliquerai naturellement le même raisonnement à certaines variétés d'hiver.

2° Les qualités diverses que nous recherchons dans un fruit ne représentent pas une valeur égale : ainsi la bonté est préférable à la beauté ; la fertilité de l'arbre au plus ou moins de vigueur de celui-ci. Pour établir nos quatre premières séries, j'ai fait la part de cette inégalité ; mais, lorsqu'il s'est agi de déterminer comparativement, et pour ainsi dire mathématiquement, les diverses qualités de nos variétés, j'ai dû les tenir pour égales et graduer chacune d'elles par une série uniforme de 1 à 10. Il eût été par trop arbitraire, et pour ainsi dire impossible, d'agir autrement. La poire *Epine du Mas* joint, à une haute qualité du fruit, la fertilité et la vigueur de l'arbre ; elle arrive donc dans un très-bon rang, bien que la beauté du fruit, qui est moyen, ne soit représentée que par 5 : le *Beurré Clairgeau*, au contraire, se trouve reculé de quelques rangs, parce que, s'il atteint le maximum comme beauté du fruit et comme fertilité de l'arbre, le premier est de qualité variable, et le second de vigueur très-

modérée. Pour vous citer un autre exemple, la *Belle Angevine*, dont la qualité est représentée par 0, passe avant plusieurs variétés qui valent intrinsèquement mieux, parce qu'elle réunit, au maximum, pour la beauté du fruit, un chiffre élevé pour la vigueur de l'arbre.

L'utilité pratique de ce tableau sera donc de vous permettre d'apprécier d'un seul coup d'œil le fort et le faible de chaque variété, sauf à vous à donner la préférence à telle ou telle qualité, selon le but que vous voulez atteindre.

Je n'ai pas d'ailleurs la prétention de vous offrir des indications absolues; mais, je connais assez toutes les variétés dont nous avons traité, pour vous affirmer que, soumis à un praticien éclairé, mes chiffres ne subiront que des modifications très-légères qui laisseront subsister la corrélation générale.

Pour le classement des variétés dans nos séries, j'ai tenu compte encore de la conservation plus ou moins facile et plus ou moins longue des divers fruits: cette qualité n'est certes pas à dédaigner; mais si, dans notre tableau, j'avais voulu lui créer une colonne spéciale, en adoptant le même chiffre de gradation, je ne serais arrivé qu'à avancer outre mesure certaines variétés d'hiver, d'ailleurs assez médiocres: les poires Sarrasin, Tavernier de Boullongne, Belle Angevine, par exemple, eussent obtenu, sous ce rapport, le maximum des points.

Enfin, pour achever de vous donner la clef de notre tableau, j'ajouterai que je n'ai pu mettre sur la même ligne, comme bonté, les fruits à couteau et les fruits à cuire; pour ces derniers, je me suis donc arrêté à 5 points, comme maximum: c'est ce chiffre qu'obtient le *Martin sec*, l'un des meilleurs fruits à compote; le *Beurré Capiaumont*, excellent sous le même rapport, obtient également 5 points comme fruit à cuire, et 2 points comme fruit à couteau, ce qui porte son chiffre total de bonté à 7. D'après les mêmes principes, la poire *Curé* est notée 6, alors que le *Franc-Réal*, qui lui est peut-être supérieur comme fruit à cuire, n'obtient que 4.

Comme point de comparaison avec les résultats que vous pourriez observer vous-même ailleurs, il est bon que vous vous souveniez de nos conditions de culture: nos arbres sont placés à une exposition chaude, doucement inclinée entre le levant et le midi; le terrain argilo-calcaire est plutôt fort que léger: formé des détritus de la montagne qui nous domine, il offre de la profondeur; il s'égoutte facilement et vite, sans craindre excessivement la sé-

cheresse. Le Cognassier et le Franc y réussissent; néanmoins, un peu plus de fraîcheur et un peu moins de calcaire présenteraient des conditions plus favorables au premier sujet. Nos fruits n'atteignent pas un très-fort volume, mais ils sont très-savoureux.

En partant d'un point de vue complétement abstrait, nous avons assigné un N° de mérite à chacune de nos variétés de Poires; mais, nous venons d'établir que, dans la pratique et selon l'époque de maturité, cet ordre serait souvent modifié et interverti : pour nous décider en connaissance de cause, il est donc indispensable de dresser un nouveau tableau dans lequel nos fruits viendront se classer dans l'ordre de leur maturité.

Tableau par ordre de Maturité.

N° de mérite.	NOMS DES VARIÉTÉS.	ÉPOQUE DE MATURITÉ.
87	Doyenné de Juillet...........	Du 15 juin au 15 juillet.
89	Citron des Carmes............	
82	Auguste Jurie	
40	Beurré Giffard...............	Courant juillet.
36	Brandywine...................	
90	Blanquet.....................	
59	Epargne	
49	Suprême de Quimper..........	
72	Poire Pêche..................	Courant août.
43	Rousselet d'Août.............	
71	Bergamotte d'été.............	
45	Duchesse de Berry d'été......	Du 15 août au 15 septembre.
83	Poire d'Œuf..................	
18	Madame Treyve...............	
34	Beurré Goubault..............	
3	Bon Chrétien William........	Du 25 août au 25 septembre.
12	Beurré d'Amanlis...........	
66	Beurré de Mérode............	
63	Frédéric de Wurtemberg.....	
29	Bonne d'Ezée................	

Nº de mérite.	NOMS DES VARIÉTÉS.	ÉPOQUE DE MATURITÉ.
9	Beurré Superfin	Septembre.
69	Doyenné blanc	
54	Saint-Nicolas	
24	Jalousie de Fontenay	
15	Seigneur	
1	Bonne Louise d'Avranches	Du 15 septembre au 15 octobre.
6	Fondante des Bois	
35	Beurré Hardy	
39	Seckel	
16	Saint-Michel Archange	
68	Urbaniste	
51	Beurré gris	Octobre.
37	Beurré Capiaumont	
27	Doyenné gris	
62	Délices de Louvenjoul	
41	Soldat Laboureur	
75	Délices d'Hardenpont	Octobre et novembre.
31	Bon Chrétien Napoléon	
2	Duchesse d'Angoulême	
52	Doyenné du Comice	
14	Van Mons Léon Leclerc	
44	Colmar d'Arenberg	
64	De Tongres	
13	Triomphe de Jodoigne	
42	Beurré d'Apremont	
11	Epine du Mas	
19	Beurré Six	Novembre et décembre.
20	Beurré Clairgeau	
81	Bergamotte Crassane	
22	Nec plus Meuris	
4	Beurré Diel	
32	Fondante du Panisel	
10	Beurré d'Hardenpont	
46	Fondante de Noël	Décembre et janvier.
61	Zéphirin Grégoire	

Nº de mérite.	NOMS DES VARIÉTÉS.	ÉPOQUE DE MATURITÉ.
7	Passe-Colmar	Décembre et janvier.
28	Bonne de Malines	
25	Nouvelle Fulvie	
73	Beurré Sterckmans	
33	Beurré Millet	
55	Broom Parck	De décembre à mars.
48	Saint-Germain Vauquelin	
26	Curé	
79	Martin sec	
88	Besi de Chaumontel	
86	Echasserie	
76	Orpheline d'Enghien	
53	Beurré de Luçon	
78	Besi sans pareil	
77	Virgouleuse	
17	Doyenné d'Alençon	
23	Passe-Crassane	
70	Beurré de Nivelles	
85	Franc-Réal	
67	Saint-Germain	De décembre à avril.
21	Joséphine de Malines	
47	Bon Chrétien de Rance	
30	Olivier de Serres	
56	Royale d'hiver	
50	Catillac	
5	Doyenné d'hiver	Hiver jusqu'en mai.
38	Tardive de Toulouse	
84	Bon Chrétien d'hiver	
8	Bergamotte Esperen	
57	Fortunée	
74	Belle Angevine	
65	Beurré de Bollwiller	Jusqu'en juin.
60	Colmar Van Mons	
58	Tavernier de Boullongne	D'une année à l'autre.
80	Sarrasin	

Des indications qui précèdent, nous devons passer maintenant à des données plus précises encore ou tout au moins plus pratiques : nous allons rechercher dans quelles conditions de greffe et sous quelles formes nous pourrons tirer le meilleur parti possible de chaque variété. Nous commencerons par la grande culture, c'est-à-dire, par le verger.

Le Poirier forme naturellement un grand arbre ; mais, pour acquérir tout son développement, il doit nécessairement provenir de semence ; nous n'admettrons donc dans le verger que des sujets greffés sur Franc.

Léon. — Il me semble que cette observation va de soi.

— Aussi l'aurai-je tenu pour superflu, si quelques pépiniéristes, non contents d'annoncer des Poiriers à haute tige sur Cognassier dans leurs Catalogues, ne les prônaient encore dans leurs publications. M. Ferdinand Jamin, s'emparant de notre idée de sélection, ce dont nous avons le droit d'être fier, dit, à propos des hautes tiges : « Lorsque le terrain convient au Cognassier, lorsqu'on a su choisir de bonnes variétés, bien fertiles, solides à l'arbre, on fait de magnifiques récoltes, sans taille, sans palissage, sans main-d'œuvre à peine. Il faudra, en plantant, donner au sujet un bon tuteur, auquel on fera dépasser un peu la tige de l'arbre, sans quoi le vent, agitant celle-ci, la frotte contre son sommet, et alors, surtout lorsque les liens commencent à se relâcher, il produit des plaies qui souvent ont de fatales conséquences. Au demeurant, culture facile et productive. » (*Les fruits à cultiver*, pages 21 et 22.)

M. Charles Baltet se montre plus réservé : « Le Poirier à tige sur Cognassier, dit-il, réclame une taille suivie. Il ne convient que dans les sols riches et quand on ne tient pas à la longue durée de l'arbre. » (*Culture du Poirier*, page 13.) — En résumé, sur Cognassier et à haute tige, production précoce, mais dépérissement complet après 10 ou 12 ans de plantation, lorsque l'arbre est abandonné à lui-même, comme le conseille M. Jamin ; prolongation de quelques années d'existence si, comme l'indique M. Baltet, il est soumis à une taille suivie, qui ne sera jamais d'ailleurs compensée par les résultats : dans l'un et l'autre cas, nécessité d'un tuteur permanent pour empêcher l'arbre, mal établi dans le sol, d'être couché par le vent.

Puisque j'ai mis les pépiniéristes en cause, la justice veut que je cite encore l'opinion de M. André Leroy : « Désire-t-on, particulièrement, élever des plein-vent pour le verger ? il faut alors

greffer sur le Franc..... Le Cognassier vieillit et s'épuise plus vite que le Franc, et réclame, on le sait, un sol plus substantiel ainsi qu'une taille raisonnée. Cela est si vrai, qu'un Poirier greffé sur Cognassier ne tarde pas, quand on l'a planté en plein vent dans un verger, à se couvrir de mousse, son écorce devient épaisse, il ne produit que des fruits médiocres et dépérit sensiblement. Tandis qu'un sujet sur Franc, placé dans les mêmes conditions, se développerait et prospérerait parfaitement (*Dict. de Pomol.*, tome I, page 63). »

M. André Leroy, vous le voyez, vient corroborer notre opinion; pour ne pas escompter l'avenir, vous n'admettrez donc jamais pour le plein vent un Poirier greffé sur Cognassier.

Quelles sont maintenant les variétés les plus convenables pour le verger? Naturellement celles qui réuniront à la vigueur et à la robusticité le produit le plus assuré. A ces divers titres, et en supposant que vous teniez à planter non-seulement pour vous, mais encore pour vos successeurs, je vous proposerai d'abord la liste suivante :

1re série de Poiriers pour le verger.

Brandywine,
Rousselet d'Août,
Duchesse de Berry d'été,
Beurré d'Amanlis,
Bonne Louise d'Avranches,
Urbaniste,
Epine du Mas,
Beurré d'Hardenpont,
Beurré Diel,
Bergamotte Esperen,
Curé,
Tavernier de Boullongne.

Ces variétés sont classées par ordre de maturité ; elles embrassent toute la saison : sous le rapport de l'arbre, elles sont non-seulement vigoureuses et rustiques, mais encore, relativement, assez nouvelles pour vous offrir des garanties de longue durée ; sous le rapport du fruit, elles sont fertiles ; l'Urbaniste lui-même arrivera avec l'âge à donner des récoltes satisfaisantes ; quelques-unes, comme la Bonne Louise d'Avranches et l'Epine du Mas, sont excessivement productives. Quoique gros, les fruits du

Beurré Diel et du Beurré d'Amanlis résistent bien aux vents, et ceux du Beurré d'Hardenpont seront moins sujets que dans les formes soumises à la taille à s'atrophier à mi-grosseur.

Immédiatement après ces variétés, et pour un verger plus étendu, je vous désignerai les suivantes :

2e série pour le verger.

Auguste Jurie,
Beurré Giffard... (greffé en tête sur sujet fort),
Epargne,
Bon Chrétien William,
Saint-Michel Archange,
Beurré d'Apremont,
Passe-Colmar....... (greffé en tête),
Bonne de Malines... (greffé en tête),
Joséphine de Malines,
Olivier de Serres,
Catillac.

A cette série, les habitants du Midi de la France pourront joindre avec avantage :

Nouvelle Fulvie,
Beurré Sterckmans,
Vauquelin,
Royale d'hiver,

Les variétés de cette série, tout aussi avantageuses que celles de la première pour le fruit, offrent seulement un peu moins de vigueur quant à l'arbre.

Enfin, parmi les variétés naturellement un peu faibles ou devenues telles, je vous indiquerai encore :

3e série pour le verger.

Doyenné de Juillet.. (greffé en tête),
Citron des Carmes,
Bergamotte d'été,
Suprême de Quimper,
Poire d'Œuf,
Seckel............. (greffé en tête),
Capiaumont........ (greffé en tête),

Zéphirin Grégoire... (greffé en tête),
Martin sec,
Beurré Millet....... (greffé en tête),
Besi sans pareil,
Franc Réal,
Sarrasin.

Les arbres de cette troisième série n'atteindront jamais d'aussi fortes dimensions que ceux des séries précédentes ; mais ils vous fourniront encore, en abondance et pendant fort longtemps, des fruits parfaitement sains.

Si quelques-uns de nos lecteurs se trouvent dans des conditions assez favorables et assez privilégiées pour cultiver avec succès les trois variétés suivantes :

Blanquet,
Virgouleuse,
Saint-Germain,

ils feront bien de ne pas les négliger.

Passons maintenant au jardin : là tous nos arbres seront soumis à la taille ; les uns seront appliqués à l'espalier, les autres élevés en plein air ; la forme des uns et des autres sera plus ou moins réduite ou plus ou moins développée.

En plein air et pour les formes à grand développement, nous aurons à choisir entre les formes libres, telles que la pyramide et le vase, et les formes fixées à un treillage ou contre-espalier, palmettes simples ou doubles, à branches horizontales ou relevées : pour les formes réduites, le fuseau ou colonne s'élèvera en liberté, le cordon sera fixé sur un treillage ou sur un fil de fer. A l'espalier, nous retrouverons les grandes et les petites formes, à savoir : la palmette et le cordon.

A la rigueur et avec des soins, les diverses variétés du Poirier se ploieront à tous vos caprices ; mais il est certain aussi que, sous le rapport de la facilité de la direction, de la bonté et de l'abondance des produits, chacune d'elles se prêtera plus particulièrement à certaines formes. Alors, par exemple, que le bois divergent des unes s'opposera toujours à la régularité de la pyramide, les autres se dresseront naturellement sous cette forme : par contre, il vous sera plus facile d'établir les bras horizontaux de vos palmettes avec le bois étalé des premières, qu'avec le bois érigé des secondes. Sous un autre point de vue, nous dirigerons

encore sous les formes libres les variétés dont le fruit est suffisamment attaché, et nous fixerons au contre-espalier celles qui laissent à désirer sous ce rapport. Certains fruits conserveront leur parfum à l'ombre ; d'autres exigeront plus d'air et plus de soleil, et par conséquent les formes étalées ; quelques-uns enfin exigent l'espalier : là seulement nous aurons la certitude de les obtenir sains et savoureux.

Avant de planter, vous devez être fixé sur tous ces points, et ce sont ces indications que je veux vous donner. Je commencerai par la pyramide, qui est encore la forme la plus répandue dans nos jardins. Je noterai les variétés qu'il est nécessaire de greffer sur Franc pour obtenir une végétation suffisante ; celles qui ne seront accompagnées d'aucune désignation peuvent réussir sur Cognassier et sur Franc : vous aurez alors à établir votre choix entre ces deux sujets d'après votre terrain. Je vous désignerai aussi les variétés qui, naturellement vigoureuses et peu fertiles, fructifieront mieux sur Cognassier. Je procéderai, comme pour toutes les autres listes, par ordre de maturité.

Choix de Poiriers pour pyramide.

Doyenné de Juillet...... (sur franc),
Brandywine,
Rousselet d'Août,
Madame Treyve,
Beurré Goubault........ (sur franc),
Bon Chrétien William.... (sur franc),
Frédéric de Wurtemberg. (sur franc),
Bonne d'Ezée,
Beurré Superfin,
Saint-Nicolas........... (sur franc),
Jalousie de Fontenay,
Seigneur,
Bonne Louise d'Avranches,
Fondante des Bois,
Saint-Michel Archange,
Urbaniste .... (sur cognassier),
Capiaumont .... (sur franc),
Doyenné gris,
Délices de Louvenjoul... (sur franc),
Délices d'Hardenpont.... (sur cognassier),

Duchesse,
Doyenné du Comice..... (sur cognassier),
De Tongres,
Epine du Mas,
Beurré Clairgeau........ (sur franc),
Nec plus Meuris,
Fondante du Panisel,
Beurré d'Hardenpont,
Passe-Colmar........... (sur franc),
Beurré Sterckmans,
Beurré Millet........... (sur franc),
Saint-Germain Vauquelin,
Curé.................... (sur cognassier),
Doyenné d'Alençon,
Passe-Crassane .... (sur franc),
Olivier de Serres,
Doyenné d'hiver,
Tardive de Toulouse,
Bergamotte Esperen,
Colmar Van Mons,
Tavernier de Boullongne.

Je ne vous donnerai pas une liste particulière pour le *vase;* toutes les variétés que je viens de vous citer conviennent à cette forme, d'ailleurs un peu abandonnée. Nous passons donc aux grandes formes : palmette, candélabre ou éventail fixé au contre-espalier.

Choix de Poiriers pour contre-espalier.

Auguste Jurie,
Beurré Giffard.......... (sur franc),
Epargne................. (sur cognassier),
Beurré d'Amanlis,
Beurré de Mérode,
Bonne d'Ezée,
Seigneur,
Beurré Hardy,
Seckel .... (sur franc),
Beurré gris,
Soldat Laboureur,
Bon Chrétien Napoléon.. (sur franc),

Doyenné du Comice....... (sur cognassier),
Van Mons Léon Leclerc.... (sur franc),
Triomphe de Jodoigne..... (sur cognassier),
Beurré d'Apremont .... (sur franc),
Beurré Six................ (sur franc),
Beurré Clairgeau......... (sur franc),
Beurré Diel .... (sur cognassier),
Fondante de Noël......... (sur franc),
Bonne de Malines,
Bon Chrétien de Rance .... (sur franc),
Catillac,
Fortunée,
Belle Angevine............ (sur cognassier),
Beurré de Bollwiller....... (sur franc),

Je dois vous prévenir que, à mon sens, les formes étalées du contre-espalier sont infiniment plus favorables au Poirier en général que la forme pyramidale; j'insisterai au reste sur ce point lorsque nous traiterons de la culture.

Il ne faudrait donc pas croire que les variétés que j'ai omises ne réussiraient pas en contre-espalier; je ne vous ai indiqué dans la liste précédente que les variétés auxquelles les formes étalées et fixées sont particulièrement utiles. La plupart sont à bois divergent ou trop faible pour se plier à la pyramide; quelques-unes cependant, comme le *Beurré Hardy*, le *Bon Chrétien Napoléon*, le *Soldat Laboureur*, se dressent assez naturellement en pyramide; mais le fruit, mal attaché, se trouve compromis sous cette forme: certaines sont portées dans les deux listes, elles réussiront mieux au contre-espalier qu'en pyramide. Si donc, je vous le répète, j'ai donné une longue liste pour la pyramide, c'est uniquement parce que cette forme est encore malheureusement, selon moi, la plus usitée.

Nous arrivons aux formes réduites, cordons et fuseaux; pour les derniers, je dirai colonnes, et je vous expliquerai plus tard pourquoi. Presque toutes les variétés peuvent être dirigées sous ces deux formes; je m'attacherai surtout à vous indiquer les plus fertiles. A peu d'exceptions près, le Cognassier suffira toujours.

Choix de Poiriers pour cordons et colonnes.

Doyenné de Juillet,
Citron des Carmes,

Beurré Giffard,
Brandywine,
Suprême de Quimper,
Poire Pêche,
Bergamotte d'été,
Beurré Goubault,
Bon Chrétien William,
Beurré de Mérode,
Beurré Superfin,
Seigneur,
Bonne Louise d'Avranches,
Fondante des Bois,
Beurré Hardy,
Saint-Michel Archange,
Beurré Capiaumont,
Duchesse d'Angoulème,
Colmar d'Arenberg,
Epine du Mas,
Beurré Six,
Beurré Clairgeau,
Fondante du Panisel,
Zéphirin Grégoire,
Passe-Colmar,
Beurré Millet,
Broom Parck,
Beurré de Luçon........ (sur franc),
Doyenné d'Alençon,
Passe-Crassane,
Beurré de Nivelles,
Joséphine de Malines,
Bon Chrétien de Rance... (sur franc),
Doyenné d'hiver,
Beurré de Bollwiller,
Belle Angevine.

De toutes les situations, l'espalier est très-certainement la plus favorable au poirier ; l'arbre y reste généralement sain et presque toujours le fruit s'y améliore, mais nos murs sont précieux : d'autres genres, notamment le Pêcher et la Vigne, réclament encore plus impérieusement leur abri. La part du Poirier sera donc toujours forcément circonscrite ; vous aurez néanmoins tout avantage à l'étendre autant que possible. Dans cette prévision,

je vous donnerai deux séries de Poiriers pour l'espalier : la première comprendra les variétés qui, dans beaucoup de localités, exigent cette position ; la deuxième, les variétés dont le produit est augmenté et la qualité sensiblement améliorée par la protection du mur. Je noterai l'exposition la plus convenable, non pas toujours cependant la meilleure, car je serai sobre de l'exposition du levant qui convient à toutes les variétés du Poirier, mais que nous devons en général réserver pour le Pêcher. Je vous indiquerai même parmi nos variétés celles dont le produit n'est pas sensiblement influencé par l'exposition du nord.

1re série de Poiriers pour espalier.

Doyenné blanc.............	levant, nord.
Beurré gris.................	levant, couchant.
Doyenné gris...............	levant, nord.
Van Mons Léon Leclerc.....	couchant, nord.
Crassane	couchant.
Besi de Chaumontel.........	levant, midi.
Orpheline d'Enghien........	midi, couchant.
Virgouleuse.................	couchant, nord.
Saint-Germain	levant.
Doyenné d'hiver............	midi, couchant, nord.
Bon Chrétien d'hiver........	midi, couchant.

2e série de Poiriers pour espalier.

Epargne....................	couchant, nord.
Bonne d'Ezée	nord.
Fondante des Bois..........	couchant.
Bon Chrétien Napoléon......	midi, couchant.
Colmar d'Arenberg	midi, couchant.
Triomphe de Jodoigne (cogn.)	midi, couchant.
Beurré Six..................	midi, couchant.
Beurré Clairgeau (sur franc)..	couchant.
Beurré Diel (sur cognassier).	midi, couchant.
Beurré d'Hardenpont........	couchant, nord.
Passe-Colmar	couchant, nord.
Broom Parck................	couchant.
Saint-Germain Vauquelin....	midi, couchant.
Beurré de Luçon (sur franc)..	midi, couchant.
Passe-Crassane (sur franc)...	levant, couchant.

Beurré de Nivelles..........	couchant.
Joséphine de Malines........	couchant.
Bon Chrétien de Rance (franc)	midi, couchant.
Olivier de Serres	couchant.
Catillac.....................	couchant, nord.
Tardive de Toulouse........	couchant.
Bergamotte Esperen........	midi, couchant.
Bergamotte Fortunée.......	midi, couchant.
Belle Angevine.............	midi.
Beurré de Bollwiller........	midi, couchant.

Joseph. — Il me paraît impossible de donner des indications plus précises.

— J'espère, en effet, qu'elles vous seront utiles : mais je vous rappellerai que, en fait de culture, je n'admets pas de règles absolues ; relativement vraies, celles que je vous trace auront souvent besoin d'être modifiées d'après la latitude, le terrain, le climat, ou d'après d'autres circonstances qu'il est souvent impossible de prévoir et par conséquent d'indiquer. Mes conseils auront donc surtout l'avantage de vous éviter les longs tâtonnements ; au lieu d'hésiter sur les points fondamentaux, vous n'aurez plus à vous décider que sur des détails relativement peu importants.

Je terminerai par cette réflexion, cette première partie de notre tache, et nous passerons à la seconde qui embrassera tous les détails de la culture et de la taille du Poirier.



SECONDE PARTIE.

CULTURE ET TAILLE.

QUINZIÈME ENTRETIEN.

PROPAGATION ET MULTIPLICATION DU POIRIER ET DE SES VARIÉTÉS ; CHOIX DES JEUNES SUJETS GREFFÉS.

Privé, heureusement pour lui, de la connaissance de l'avenir, soutenu en même temps par une espérance incessante, l'homme marche toujours vers un but : l'un s'adonne à la recherche des vérités spéculatives, l'autre s'efforce d'appliquer les données de la science ; celui-ci s'en tient aux satisfactions de l'esprit, celui-là poursuit les jouissances matérielles. Les mécomptes ne font défaut ni aux uns ni aux autres ; mais, après un temps d'arrêt, tous s'élancent de nouveau vers un objectif qui, trop souvent, fuit devant eux comme un mirage décevant. Chacun de nous apporte dans la vie son enjeu, comme autour du tapis vert les grands coups de la fortune sont réservés aux grosses mises ; le joueur plus prudent ne s'enrichira pas sur un coup de dé : mais, par contre, il n'aura pas à redouter les grandes catastrophes. Ici et là, la tranquillité de l'esprit et le bonheur relatif iront donc toujours aux faibles enjeux et aux modestes désirs.

Telle est la position de l'homme des champs : dans son existence, point de ces révolutions subites qui enivrent ou qui tuent; une vie peu bruyante mais utile ; des bénéfices restreints qui se traduisent surtout par la santé du corps et la paix de l'âme. Ce n'est pas qu'il n'ait aussi sa part de déceptions, mais elles sont largement compensées par de douces jouissances. Il s'attache

d'ailleurs avec passion à la nature, et, comme il le ferait pour une maîtresse adorée, il en vient à l'aimer jusque dans ses caprices. Veut-il, par exemple, lui demander un fruit nouveau? Il choisira curieusement la semence ; il la confiera à un sol bien préparé ; il entourera de soins la jeune plante ; il la suivra jour par jour dans ses progrès et, lorsqu'elle arrivera à donner sa première fleur, son cœur battra d'espoir. Le fruit se développe et grossit; son apparence est des plus flatteuses : il sera délicieux! Pas du tout : il est détestable ; dame nature s'est moquée de lui..... Sans se décourager, l'amant patient recommencera à nouveaux frais ; et, le jour où il obtiendra un produit réellement méritant, il s'estimera amplement payé de ses soins. Que lui importent les déceptions passées? il est devenu créateur !

Ce titre est flatteur, j'en conviens, mais il ne faut pas en abuser ; ne soyez jamais prompt à vous le décerner ; garez-vous des sentiments outrés de la paternité ; méfiez-vous surtout de votre première impression, dans ce cas elle ne sera jamais la bonne ; à première vue, les enfants de vos œuvres vous paraîtront toujours parfaits ; étudiez-les longtemps, avec suite, et n'avouez que ceux qui, par leurs qualités solides, sauront se faire leur place dans le monde des jardins et des vergers.

Créer une bonne poire n'est pas d'ailleurs chose aussi facile que vous pourriez le croire : le poirier propagé par semis varie beaucoup ; mais presque toujours, par une évolution en arrière, il tend à retourner à son type ; ses fruits alors seront nécessairement mauvais ou médiocres ; et, sur les jeunes sujets abandonnés à eux-mêmes, vous aurez dû les attendre dix-huit ou vingt ans. Examinons donc comment, tout en évitant une aussi grande perte de temps, nous pourrons multiplier nos chances favorables.

Reproduction du Poirier par semis.

Naturellement nous devons d'abord procéder au choix de nos semences ; à ce propos et pour le pêcher, je vous ai déjà entretenu de la théorie de Van Mons (*Le Pêcher*, page 258) : selon lui, en prenant pour point de départ les variétés les plus nouvelles, en poursuivant ensuite de génération en génération sans se préoccuper de la médiocrité des fruits obtenus, et chargés de fournir les semences d'une génération à l'autre, tous les fruits du poirier seront bons à la cinquième génération.

Quel que soit le respect que je professe pour les opinions du célèbre semeur belge, je ne saurais admettre, sans restriction, une règle aussi absolue; je lui opposerai un simple calcul : nous avons dit que les jeunes plants du poirier, abandonnés à eux-mêmes, ne montreraient leurs premiers fruits qu'à l'âge de dix-huit ou vingt ans; il faudrait donc, en prenant le chiffre le plus faible, une période de quatre-vingt-dix ans pour atteindre la cinquième génération; mais, par divers procédés dont nous parlerons tout à l'heure, nous pourrons avancer l'époque de la première fructification; elle aura alors généralement lieu de la sixième à la douzième année à partir du semis, jamais plus tôt, rarement plus tard; nous admettrons donc neuf ans comme époque moyenne de la première fructification : or, s'il nous faut poursuivre cinq générations pour obtenir des bons fruits, il nous faudra encore y consacrer 45 ans de notre vie, c'est-à-dire, dans la plupart des cas, léguer les résultats à nos successeurs.

LÉON. — Mais, tout en affirmant qu'à la cinquième génération tous les fruits seront bons, Van Mons admet vraisemblablement que, avant ce terme, il se produira partiellement d'une génération à l'autre des fruits de bonne qualité.

— Certainement : mais alors pourquoi poser en principe qu'il ne faut pas se préoccuper de la qualité des fruits chargés de fournir la semence d'une génération à l'autre? Il est bien plus logique d'abandonner dès le début ceux qui seront décidément mauvais, pour s'en tenir à ceux qui offriront des qualités relatives.

Choix des pépins. — D'après mon expérience, lorsque les pépins auront été choisis parmi les meilleures variétés, vous obtiendrez toujours dès la première génération, sur une centaine de sujets de semis par exemple, quelques bons fruits; parfois même, dès un premier semis, vous arriverez à un fruit des plus méritants, mais ce résultat est exceptionnel et vous n'avez pas droit à y compter; plus souvent, la qualité sera relative, mais vous pourrez partir de ces fruits pour poursuivre vos semis. De la théorie de Van Mons notons donc ces deux points : 1° partir des meilleures variétés parmi les plus nouvelles, parce que, plus nouvellement ébranlées, elles ont moins de tendance à retourner au type; 2° d'après le même principe, poursuivre nos semis de génération en génération, en choisissant toujours nos pépins sur les meilleures variétés obtenues.

Dans un semis de pépins mélangés et pris à peu près par portions égales parmi les bonnes variétés de toutes les saisons, vous obtiendrez toujours, comme résultat, une proportion plus considérable de fruits d'été et de premier automne. Lors donc que vous voudrez obtenir des variétés tardives, vous aurez tout intérêt à choisir vos pépins dans nos bons fruits d'hiver.

En récoltant les fruits qui doivent vous fournir les pépins sur des variétés de choix, plantées en mélange et sous des formes rapprochées, telles que fuseaux ou cordons, vous augmenterez encore vos chances favorables ; les fleurs, dans ce cas, auront subi une hybridation naturelle et le plus souvent multiple.

JOSEPH. — N'y aurait-il pas un avantage réel à procéder à une hybridation artificielle, et ne pourrait-on pas alors obtenir des variétés qui tiendraient à la fois du père et de la mère ?

— L'opération est délicate et le résultat incertain. Les fleurs du poirier naissent en bouquet ; chacune d'elles est soutenue par un pédoncule isolé, mais fixé sur un centre commun qui forme corymbe ; toutes les fleurs ne nouent pas ; le bouquet, suivant la variété, porte un ou plusieurs fruits, parfois même, et suivant les circonstances, toutes les fleurs d'un bouquet avortent : les fleurs les plus assurées sont généralement celles de la circonférence. Pour pratiquer l'hybridation artificielle, il faudra donc retrancher avec des ciseaux celles du centre, pour opérer sur les quatre ou cinq que vous conserverez ; mais, en supposant : 1° que les fleurs n'aient pas déjà été fécondées lorsque vous opérerez ; 2° que vous ayez réussi vous-même dans votre opération, ne recevront-elles pas encore du pollen étranger qui viendra déranger vos combinaisons ? Il faudrait donc, après l'opération, entourer chaque bouquet d'une gaze assez fine pour arrêter non-seulement les insectes, mais encore le pollen charrié par le vent. J'ajoute que, à mon sens et malgré toutes les précautions, le résultat sera des plus incertains ; jusqu'ici, en effet, les pépins récoltés dans une même poire ont toujours donné des résultats différents. Il me paraît donc impossible d'arriver à des combinaisons prévues ; le mieux est de nous en remettre à la nature en choisissant, comme je vous l'ai indiqué, nos fruits parmi ceux qui nous offrent les chances les plus fondées d'hybridation naturelle.

Une dernière observation : parmi les bonnes variétés récemment obtenues, plusieurs ont une constitution native relativement faible ; je vous citerai, comme exemple, la Passe-Crassane

de M. Boisbunel : quelle que soit l'excellence du fruit, il est évident que le manque de vigueur de l'arbre constitue pour la variété un défaut; défaut d'autant plus grave, dans une variété nouvelle surtout, qu'il forme pour ainsi dire un vice héréditaire qui doit se transmettre. D'autre part, il est certain qu'une plante faible a plus de tendance qu'une plus vigoureuse à varier encore et à s'éloigner de son type, nous en avons chaque jour la preuve dans nos parterres. Je suis donc porté à croire que les variétés faibles du poirier offrent, quant aux fruits, plus de chances de variations heureuses; mais je suis persuadé aussi que telle est la raison du peu de vigueur que nous remarquons dans beaucoup de variétés nouvelles. Nous devons donc réagir contre cette tendance en choisissant nos fruits sur des variétés vigoureuses, car nous avons besoin, pour peupler nos vergers et pour remplacer nos vieilles variétés qui s'en vont, d'arbres robustes, susceptibles d'acquérir un grand développement.

Pour me résumer : dans une plantation rapprochée, composée de variétés de choix, vous cueillerez sur les variétés les plus nouvelles, sur les plus vigoureuses ou tout au moins sur celles qui sont douées d'une vigueur normale, et de préférence parmi les variétés d'hiver, les fruits les plus beaux et les plus sains pour en récolter les pépins. Parmi ceux-ci, vous rejetterez ceux qui sont géminés ou trop maigres, pour ne conserver que les plus gros ou les plus nourris.

Au fur et à mesure de la récolte des pépins, vous pourrez les mélanger ou les séparer : dans ce dernier cas, vous étiquèterez à part chaque variété : le premier mode vous créera indubitablement moins d'assujettissement; mais le second vous permettra de constater l'origine de vos égrains; et, plus tard, vous serez bien aise de connaître la provenance des fruits méritants que vous aurez obtenus : c'est, au reste, le meilleur moyen pour établir des inductions et des déductions qui pourront vous guider dans vos semis subséquents.

Semis des pépins. — Vous conserverez les pépins en mélange dans du sable sec, que vous humecterez légèrement à l'entrée de l'hiver, afin de les stratifier. Quant à ceux qui sont séparés par variétés, il m'a toujours paru plus commode de les semer de suite, soit dans des caisses, soit dans des terrines.

Au mois de mars, dans un terrain doux et léger, un peu sableux s'il se peut, amendé de longue date, retourné à deux fers

de bèche, vous dresserez une planche ; et, après avoir tracé des rayons espacés de 30 centimètres, vous sèmerez vos pépins stratifiés en mélange, en les recouvrant de un à deux centimètres. Vous pourrez aussi, selon l'état de la végétation, y semer ou y transplanter les pépins récoltés par variétés : toutefois, lorsque vos caisses ou vos terrines seront assez profondes, c'est-à-dire lorsqu'elles auront une hauteur d'à peu près 20 cent., et alors surtout que vos pépins auront été semés clair, vous pourrez laisser votre jeune plant à demeure pendant la première année : il va sans dire que, pendant l'hiver, vos caisses ou vos terrines auront été préservées des grosses gelées, au moyen de paillassons, de litière ou de tout autre abri. Quel que soit le mode que vous ayez employé, vos semis seront tenus exactement sarclés et binés.

Transplantation successive. — Au mois de novembre suivant, le jeune plant sera relevé ; vous raccourcirez vigoureusement le pivot, souvent en en retranchant les deux tiers, de façon à ce que la portion conservée ne dépasse jamais 20 cent. ; vous le repiquerez, en l'espaçant de 40 cent. en tous sens, dans un terrain bien défoncé et encore plus riche que le précédent : il y restera deux ans ; et, pendant ce temps, il recevra tous les soins convenables de culture.

Pendant cette période, vous pourrez déjà observer parmi vos jeunes égrains des différences bien tranchées : ils seront inermes ou plus ou moins épineux ; le port sera pyramidal ou buissonneux ; le jeune bois dressé ou divergent ; les rameaux, minces ou forts, seront diversement colorés ; les feuilles ne varieront pas moins de formes et de grandeur ; elles seront rondes ou allongées, diversement dentées, minces ou épaisses, vertes ou blanchâtres. De tous ces signes on a cherché à tirer des inductions favorables ou défavorables ; mais malheureusement les faits viennent trop souvent contredire les observations qui paraissent les plus fondées. L'un a soutenu que les bonnes variétés sont toujours, dans le principe, très-épineuses ; cela arrive le plus souvent, il est vrai, mais j'affirme avoir obtenu de très-bonnes variétés qui n'avaient pas ou presque pas d'épines : l'autre a établi son calcul des probabilités d'après la couleur du bois ; mais parmi nos bonnes variétés anciennes nous trouvons des bois de toutes les couleurs ; pour les feuilles, nous rencontrons également parmi nos poiriers cultivés toutes les formes et toutes les

dimensions. Il n'en est pas moins vrai que chaque plant présente un faciès particulier d'après lequel l'homme expérimenté se méprend rarement; mais tous ces indices portent habituellement sur un ensemble, et ils sont plus faciles à saisir qu'à exprimer. Je serai donc très-sobre d'affirmations et je m'en tiendrai à des indications générales.

Rappelez-vous d'abord les principaux traits du poirier sauvage: port confus, buissonneux; bois grêle, très-épineux, de couleur vert clair ou grisâtre; feuilles petites, minces, plus souvent arrondies qu'allongées, souvent blanchâtres, et vous en conclurez que vous devez rejeter tous les plants qui se rapprocheront de ce type. Par contre: un bois fort, gros, franchement coloré, convenablement espacé sur la tige; des épines plus ou moins nombreuses, mais trapues et nourries; un feuillage étoffé, épais et brillant; un port dressé et vigoureux, seront autant d'indices favorables que vous vous garderez de négliger.

Ces divers caractères sont franchement apparents dès la troisième année de votre semis: à partir de ce moment, et pour les plants que vous aurez conservés, il vous importe donc de hâter le moment de la fructification. Pour atteindre ce résultat, vous avez deux moyens à votre disposition: la transplantation successive et la greffe. Etudions d'abord le premier, qui a surtout été pratiqué par M. Grégoire, l'habile semeur de Jodoigne, en Belgique.

Nos jeunes égrains sont dans leur troisième année: après avoir préparé un nouveau terrain d'une contenance double de celui qu'ils occupent, nous les déplanterons avec soin au mois de décembre, pour les replanter immédiatement, en les espaçant de 80 cent. en tous sens. Ils occuperont ce nouveau terrain pendant deux ans encore; puis, à l'automne de la cinquième année, nous procéderons à une nouvelle et dernière transplantation. Dans un terrain bien préparé, nous placerons nos jeunes arbres à 1 mètre 50 cent. les uns des autres, ou mieux encore à 1 mètre dans la ligne, en espaçant les lignes de 2 mètres.

Fructification. — Parfois nous obtiendrons quelques fruits l'année suivante, c'est-à-dire dès la sixième année; mais la plupart des sujets ne fructifieront que la septième ou la huitième; les retardataires ne dépasseront guère la dixième année.

Voulez-vous, pour hâter la fructification, essayer du second moyen? Transportez par la greffe en écusson à œil dormant

chacun de vos semis sur des cognassiers que vous aurez eu soin de planter une année à l'avance, en les espaçant d'un mètre; dirigez ensuite vos jeunes greffes en fuseaux ou colonnes.

JOSEPH. — Il me semble que, dans ce cas, le résultat doit être plus prompt encore que par la première méthode?

— Il se fait, au contraire, presque toujours attendre deux ou trois années de plus; car il faut bien que vous sachiez que les greffes prises sur des sujets de semis qui n'ont pas encore fructifié sont toujours longues à se mettre à fruit, même sur cognassier. Je vous engage donc à procéder par la transplantation successive; cette méthode est non-seulement plus expéditive, mais encore moins assujettissante que la seconde, en ce sens qu'elle n'astreint pas comme celle-ci à la double culture des sujets de semis et des sujets greffés avec un étiquetage en partie double et corrélatif. Il est vrai que l'on peut supprimer le sujet de semis après l'avoir greffé sur cognassier, mais ce n'est pas ce qui a lieu habituellement, car le pied mère offre un intérêt réel.

LÉON. — Par la transplantation successive, nous arriverons à fatiguer assez la plante pour arrêter la production du bois, tout en favorisant le développement des boutons à fruit. Je comprends cela à merveille; mais, en attendant, encore faut-il soumettre le jeune arbre à une direction; et pour obtenir un résultat plus ou moins prompt, cette direction, il me semble, ne doit pas être indifférente.

— Votre raisonnement est fort juste, mon cher ami; or, voici comment je dirige mes jeunes arbres: je les conduis en colonne par la taille et par le pincement; je les tiens, comme je vous l'expliquerai lorsque nous traiterons des diverses formes, garnis, à partir de la base et sur toute la hauteur, de petites branches longues de 15 à 20 cent. Chaque arbre présente alors un diamètre total de 30 à 40 cent., dont la tige occupe le centre; mais, pour les égrains et contrairement à ce que nous pratiquerons plus tard, je laisse la flèche pousser en liberté sans jamais la raccourcir. A chaque transplantation, je retranche sur les yeux stipulaires tous les rameaux de l'année et je conserve tout le bois ancien; il est destiné à produire les dards et par suite les fleurs. Lorsque ce résultat est atteint, les colonnes ont généralement de trois à quatre mètres de hauteur. Si, après la dernière transplantation, un arbre s'emporte encore, ce qui arrive d'ailleurs rarement, j'ai recours à l'arcure des brindilles laté-

rales, et, dans les cas extrêmes, j'incline la flèche elle-même. Généralement le fruit apparaît d'abord dans la partie supérieure de l'arbre, à la base de la flèche de l'année antérieure, dont les yeux se sont transformés en dards; il faut alors soutenir la tige avec un tuteur, pour éviter que le fruit si impatiemment attendu ne soit abattu par le vent.

Je ne saurais trop vous engager à vous livrer aux semis des arbres fruitiers et notamment à ceux du poirier; si restreints que soient vos essais, vous arriverez indubitablement, en suivant les prescriptions que je viens de vous tracer, à d'heureux résultats. Mais j'insiste de nouveau pour que vous ne vous laissiez pas séduire par vos propres gains. Les variétés, dans chaque genre, sont déjà trop nombreuses; elles amènent une confusion regrettable : si donc nous ne voulons pas l'augmenter encore, nous n'admettrons parmi les fruits nouveaux que ceux qui constituent un progrès réel ou qui comblent une lacune.

Reproduction du Poirier par multiplication.

La greffe est le seul moyen employé pour multiplier les diverses variétés du Poirier. On multiplie le Poirier sur Franc c'est-à-dire sur lui-même, sur le Cognassier, et bien plus rarement sur l'aubépine ou épine blanche : nous nous occuperons donc surtout des deux premiers sujets. Le choix de l'un ou de l'autre dépend des exigences de la variété, de la nature du sol, de la forme à imposer aux arbres.

Certaines variétés du poirier s'accommodent mal du cognassier; quelques-unes même ne sauraient vivre sur ce sujet; d'autres, tout en s'alliant avec lui, y restent faibles et peu vigoureuses.

Tous les terrains ne conviennent pas non plus également aux deux sujets : tout en préférant une bonne terre normale, le poirier franc peut réussir dans un sol assez médiocre, un peu sec et à base calcaire, pourvu qu'il offre d'ailleurs de la profondeur; le cognassier exige un terrain plus frais et plus substantiel.

Naturellement moins vigoureux, le cognassier se prêtera aux formes soumises à la taille et plus particulièrement à celles qui ne comportent pas un très-grand développement : pour ces dernières, le franc sera préférable; il sera de rigueur pour les arbres en plein vent et à haute tige.

Elevage du Poirier franc. — Tout pépin d'une poire quelconque produira un franc susceptible de recevoir la greffe de ses congénères; vous pouvez donc recueillir vos semences dans les fruits que vous consommez journellement. Dans les pépinières et pour le semis en grand, ce moyen serait insuffisant; on emploie les pépins des marcs qui ont servi à la confection du poiré. Quelle que soit la provenance, vous stratifierez vos pépins vers la fin de l'automne, en les mélangeant avec de la terre légère et douce, dans une caisse ou dans une terrine que vous placerez ensuite à l'abri du gel.

Au mois de mars, lorsque vos semences seront bien gonflées et que l'enveloppe commencera à éclater, vous les sèmerez, soit en rayons, soit à la volée, dans une bonne terre de jardin convenablement préparée. Vos semis recevront dans le courant de l'année des binages et des sarclages assez nombreux, pour que la terre soit toujours meuble et exempte de mauvaises herbes.

A l'automne ou au printemps suivant, vous relèverez les jeunes plants, en les classant d'après leur force et leur vigueur. Si vous m'en croyez, vous sacrifierez impitoyablement les plus faibles, ceux qu'en pépinière l'on nomme *le fretin*. Trop souvent, lorsque vous demanderez des jeunes plants, ce seront ceux-là dont le pépiniériste se défera en votre faveur; il vous trompera alors sciemment, car il sait fort bien que le fretin fournira de tristes sujets. Quel que soit le choix des pépins, les semis du poirier donnent toujours, en proportion plus ou moins grande, des sujets faibles et rachitiques. Ceux-ci mis au rebut, vous formerez avec les autres deux choix : le premier comprendra les plants les plus beaux et les plus vigoureux; le second, les plants d'une force intermédiaire. Vous planterez les uns et les autres directement dans les carrés où ils doivent recevoir la greffe. Le plant d'un an est toujours le meilleur : méfiez-vous de celui de deux ans; il provient presque toujours de fretin repiqué.

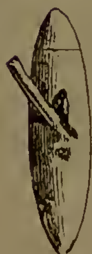
Pour la pépinière, vous choisirez une terre franche, douce, pas trop légère cependant, fraîche mais s'écoulant bien, profondément défoncée et anciennement amendée; après l'avoir divisée en carrés, vous tracerez dans les uns des rayons espacés de 80 cent., et vous y repiquerez à 50 cent. dans la ligne vos plants de 1er choix; ils seront destinés à former des hautes tiges : dans les autres, les rayons seront espacés de 60 cent.; ils recevront vos plants de second choix qui seront plantés à 30 cent. dans la ligne pour former des baguettes d'un an pour basses tiges.

Tous les plants auront été préalablement préparés, habillés, en terme de pépinière, c'est-à-dire que vous aurez supprimé une portion du pivot et raccourci le chevelu ; vous les planterez au plantoir en serrant assez la terre pour que les racines adhèrent de toutes parts. Vous ne marchanderez pas la suppression du pivot ; plus vous la raccourcirez, plus vous obtiendrez un bon empâtement de racines, et plus aussi vos arbres seront ensuite faciles à enlever.

La plantation terminée, vous pourrez, pour fortifier le collet, étêter à 25 cent. à partir du sol les plants destinés à fournir les basses tiges ; mais vous conserverez la flèche de ceux de premier choix, vous contentant de raccourcir les jets anticipés s'il en existe..

Greffage du Poirier franc. — On greffe le poirier en écusson à œil dormant et en fente : dans les pépinières, le premier mode est le plus usité ; néanmoins il est des cas où l'on doit avoir recours au second.

A moins d'une végétation exceptionnelle, l'on ne peut pas greffer les jeunes plants du Poirier l'année même de leur transplantation : le mieux est donc d'attendre la seconde année. En


(Fig. 7).



(Fig. 8).


(Fig. 9).

aucun cas, au reste, vous ne grefferez avant la seconde année les sujets destinés à former des plein-vents ; vos tiges seront

toujours alors plus droites et plus vigoureuses : dès la première année, elles atteindront et souvent même elles dépasseront en hauteur le point où elles seront arrêtées pour former la tête.

Vous connaissez la greffe en écusson : nous l'avons longuement étudiée lorsque nous nous sommes entretenus du Pêcher (*Le Pêcher*, page 270) ; il est donc inutile d'insister aujourd'hui.

Le mois d'août est généralement l'époque la plus favorable pour l'écussonnage du poirier franc ; vous vous laisserez guider, au reste, par la sève qui est rarement trop abondante dans le poirier ; l'écorce doit se détacher facilement et sans effort.

Afin de favoriser le développement de l'écusson, vous rabattrez dès le mois de février le sujet, en laissant un chicot de 6 à 8 cent. ; il servira plus tard, soit à dresser, soit à assurer contre le vent la jeune greffe.

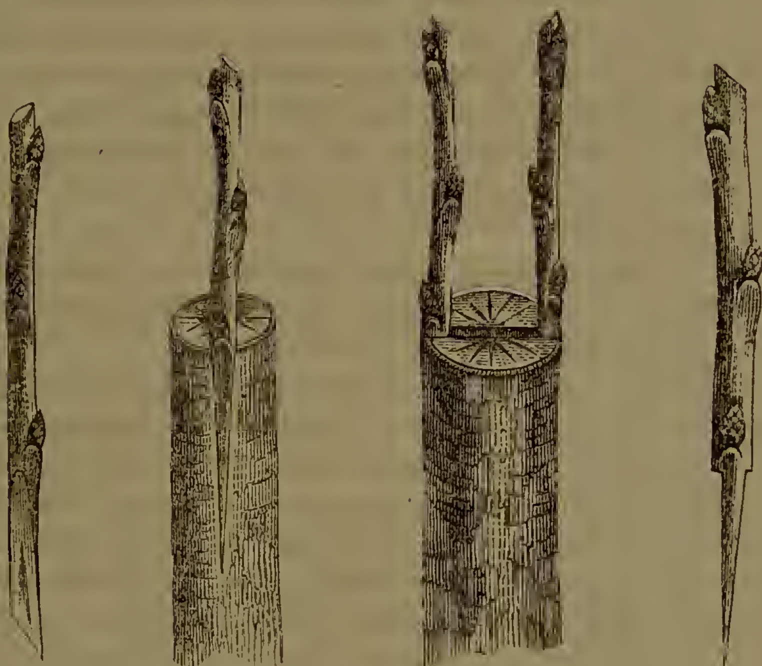
Léon. — Vous admettez alors que tous les poiriers doivent être greffés en pied, et que, même pour les arbres du verger, la tige doit toujours être formée par la variété.

— Nullement : pour moi la question est complexe et j'allais y arrïver. Je regarde la greffe en pied comme avantageuse pour toutes les variétés, naturellement assez vigoureuses pour fournir d'un seul jet une tige saine et nourrie ; par contre, j'estime qu'il vaut mieux greffer en tête celles qui, faibles ou délicates, ne vous donneraient qu'une tige effilée et défectueuse. Formée par la variété, la tige est habituellement plus droite et plus lisse ; prise sur le sauvageon, elle est souvent noueuse, moins disposée par conséquent à prendre du corps. Pour éviter cet inconvénient, vous marquerez dans vos carrés, destinés à former des hautes tiges, les jeunes sujets les plus vigoureux, les plus droits et en même temps les moins garnis de branches latérales, ceux en un mot qui offrent les canaux séveux les plus développés ; et vous les laisserez filer, afin de les greffer en tête lorsque la tige aura atteint vers le milieu de sa hauteur un diamètre de 3 cent. environ. Vous pouvez encore les recéper à la seconde année de plantation, et vous obtiendrez alors sûrement des tiges bien droites et d'un seul jet.

Si dans vos jeunes plants vous ne trouvez pas de sujets convenables, ou si vous craignez que vos arbres greffés en pied et mélangés à ceux greffés en tête ne soient pas formés en même temps de façon à pouvoir débarrasser le terrain à une époque déterminée, vous affecterez un carré ou une portion de carré aux greffes en tête ; mais alors, au lieu de greffer directement

sur les sauvageons, vous écussonnerez vos sujets au pied avec une espèce vigoureuse qui formera la tige de l'arbre, sur laquelle vous reporterez ensuite les bonnes variétés dont la vigueur laisse à désirer.

Comme variété intermédiaire, vous choisirez les poires Curé, Triomphe de Jodoigne ou toute autre d'égale vigueur. Dans l'un comme dans l'autre cas, vous emploierez la greffe en fente telle



(Fig. 10). (Fig. 11). (Fig. 12). (Fig. 13).

que nous l'avons décrite, page 241 du Cerisier. Cette greffe réussit très-ordinairement sur le poirier ; mais, si elle venait à manquer sur quelques sujets, vous choisirez deux ou trois bourgeons parmi ceux qui repousseront dans le sommet ; et, pendant l'été de la même année, vous les écussonnerez à œil dormant.

Elevage du Cognassier. — Le Cognassier peut être propagé ou multiplié, c'est-à-dire qu'on l'obtient par semis ou par bouture et par marcotte.

Le semis donne toujours, en proportion plus ou moins considérable, des sujets faibles ou défectueux ; les plants d'ailleurs croissent lentement : ce mode de propagation est donc peu employé dans les pépinières. Les semis du Cognassier se pratiquent, au reste, comme ceux du Poirier, avec cette différence que le

jeune plant ne peut pas être mis en place à la fin de la première année ; il doit subir un premier repiquage ou tout au moins attendre deux ans avant de passer dans le carré des greffes.

La bouture est une fraction de rameaux, longue de 25 cent. et munie d'un talon, c'est-à-dire d'une portion de l'empâtement qui unit le rameau à la branche. A la rigueur, une bouture de Cognassier peut réussir sans talon, mais la reprise n'est jamais aussi assurée. On bouture le Cognassier de bonne heure à l'automne et mieux encore au printemps, en mars et avril. Dans ce dernier cas, vous pouvez préparer vos boutures pendant l'hiver, les disposer en paquets ; et, en attendant la plantation, les enterrer complétement et horizontalement dans une terre douce et meuble.

Le sol destiné aux boutures doit être riche, frais et un peu ombragé ; les boutures y seront plantées près à près et fortement comprimées à l'aide du plantoir, dans des lignes espacées entre elles de 25 à 30 cent. Pendant l'été, elles recevront les binages et les sarclages nécessaires. Avec ces soins, elles seront assez fortes pour être transplantées, dès le printemps suivant, dans les carrés destinés aux greffes.

La marcotte est un rameau auquel on fait émettre des racines pendant qu'il tient encore au pied-mère. On procède au marcottage par couchée ou par cépée ; le Cognassier se prête aux deux modes; le second est le plus généralement employé.

Avant la végétation, on coupe à fleur de sol un tronc de Cognassier ; le collet ne tarde pas à émettre des jets nombreux ; dans le courant de l'été, on retranche les plus faibles et on commence à chausser légèrement. Au printemps suivant, on établit, avec une terre douce et légère, une butte régulière autour de la cépée, et l'on raccourcit le sommet des jeunes rameaux. Ceux-ci s'enracinent dans le courant de l'année, à l'automne ou au printemps suivant, ils sont détachés et mis en place. La souche émet de nouveaux jets qui seront traités de la même manière ; elle donnera par conséquent tous les deux ans une nouvelle provision de marcottes ; elle prend le nom de *mère*. Les mères sont multipliées selon le besoin ; mais dans les grandes pépinières, pour parer à toutes les éventualités, on procède tout à la fois à la multiplication par bouture et par marcottage.

Le plant de Cognassier mis en place est étêté à 25 cent., et il reçoit la greffe dans le courant de l'année : mais, pour fournir de belles baguettes, il doit avoir été planté fort et vigoureux ; s'il

est faible, il vaut mieux, pour le greffer, attendre la seconde année.

Il existe plusieurs sous-variétés de Cognassier; elles ne sont pas toutes également propices à la greffe du Poirier : il est assez difficile de déterminer ces sous-variétés, mais elles sont bien connues des pépiniéristes; c'est pour cela qu'ils préfèrent la multiplication par boutures et par marcottes aux semis qui reproduisent habituellement toutes les sous-variétés en mélange.

Greffage sur Cognassier. — Quelques variétés du Poirier se soudent assez bien sur le Cognassier par la greffe en fente; mais, en général, cette greffe est casuelle, elle est d'ailleurs peu solide : nous ne parlerons donc que de la greffe en écusson à œil dormant; elle est la plus usitée, je puis même dire la seule employée.

La végétation du cognassier se maintient plus longtemps que celle du poirier franc; l'écussonnage du premier succédera par conséquent au greffage du second. Un mois ou un mois et demi à l'avance, on aura enlevé, sur une hauteur de 15 cent., toutes les ramifications inférieures; elles entraveraient l'opération, et la suppression immédiate amènerait une trop grande perturbation dans la sève. Quelques jours avant la pose des écussons, on réunira, à l'aide d'un lien, les branches conservées; cette dernière opération n'est pas indispensable, mais elle facilitera encore le travail du greffeur.

« Le greffage du Cognassier, dit M. Baltet (*Livre de la Ferme*, page 509), se fait toujours à basse tige à 10 cent. du sol. En opérant, le greffeur a soin de conserver assez longue la plaque d'écorce qui accompagne le bourgeon à inoculer, et il évite de laisser à son revers interne les lamelles d'aubier inutiles; par là, il diminue les risques de la décollation trop fréquente du Poirier sur le Cognassier. » Pour tous ces détails pratiques, nous pouvons en croire l'intelligent pépiniériste.

On supprime la tête du sujet à la sortie de l'hiver, aussitôt que les grands froids ne sont plus à redouter. On laisse, comme dans le Poirier, un chicot de 8 à 10 cent. qui servira plus tard à assurer la jeune greffe.

« Il ne faut pas se hâter, dit encore M. Baltet, d'ébourgeonner radicalement les individus lents à développer leur bourgeon greffé; il s'ensuivrait une perturbation fatale; un ébourgeonnement tardif et gradué, combiné avec le pincement du sauvageon, ne présente aucun danger.

« C'est à ce moment que la chasse aux escargots et autres destructeurs devient indispensable. »

Il est bon de réserver un carré ou une portion de carré dont les sujets seront greffés avec des variétés vigoureuses, qui serviront ensuite d'intermédiaires pour les variétés antipathiques au Cognassier : les poires Curé, d'Amanlis, Triomphe de Jodoigne, sont excellentes pour cet usage. Le premier greffage se pratique comme à l'ordinaire ; le second s'applique l'année suivante sur la nouvelle tige, juste à la hauteur nécessaire pour insérer facilement l'écusson, que l'on placera en sens inverse du premier, afin d'obtenir une tige droite.

Après avoir donné à ce sujet des détails analogues, M. Baltet ajoute : « Mais si l'arbre est destiné à former une tige élevée, on opère à la hauteur fixée pour la tête de l'arbre, la tige ayant au moins deux ans de pousse. » Ici je ne suis plus de l'avis du pépiniériste, parce que, en ma qualité de planteur, je n'admets pas les hautes tiges sur Cognassier.

Poirier greffé sur Aubépine. — En 1859, je publiais les *Quarante Poires*, et je rendais compte des essais de multiplication du Poirier sur l'Aubépine auxquels je me livrais alors ; après avoir parlé des variétés qui paraissaient devoir le mieux réussir sur ce sujet, je croyais pouvoir établir :

« 1° Que le Cognassier est préférable à l'Aubépine, ce que je n'avais jamais songé à contester ;

» 2° Que cependant certaines variétés peuvent réussir sur Aubépine ;

» 3° Que partout où l'on ne pourra conserver le Cognassier, et où l'on tiendra aux petites formes, on fera bien d'étudier les variétés qui prospèrent sur cette essence, parce qu'en définitive les arbres, dussent-ils être moins vigoureux et durer moins longtemps, ce que je crois, mieux vaut avoir quelques fruits que d'en manquer tout à fait ;

» 4° Que les variétés les plus vigoureuses sont celles qui ont le plus de chance de réussir sur l'Aubépine ;

» 5° Que ce sera quelquefois un moyen de mettre à fruit des variétés rebelles et peu fructifères ; on pourrait, par exemple, s'en servir pour devancer l'époque de la fructification des sujets de semis ;

» 6° Que lorsque l'on greffera sur Aubépine, il faudra choisir des sujets vigoureux et déjà forts, greffer le plus bas possible, et

enterrer un peu la greffe lors de la transplantation. (*Quarante Poires*, page 113.) »

Je reprends aujourd'hui le compte-rendu de mes essais : tous les arbres greffés sur Aubépine que je citais en 1859 ont péri, sauf un poirier Virgouleuse conduit en palmette au contre-espalier et actuellement âgé de 14 ans. J'ai pu constater que l'existence des variétés qui s'accommodent le mieux de l'Aubépine ne dépasse pas, en moyenne, une dizaine d'années. En conséquence, je serai encore plus réservé aujourd'hui qu'en 1859, et je ne conseillerai à personne d'avoir recours à la greffe sur Aubépine, sauf dans les terrains qui se refuseront positivement aux poiriers sur Franc et sur Cognassier. Dans ce cas exceptionnel, vous prolongerez l'existence de vos arbres en greffant en place sur des Aubépines fortes et vigoureuses, plantées ou semées à l'avance à demeure.

Ceci bien établi, il me paraît inutile d'entrer dans les détails de la multiplication sur ce sujet.

Parmi les variétés que j'ai essayées, voici celles qui ont résisté le plus longtemps sur l'Aubépine : Beurré d'Angleterre, Beurré d'Amanlis, Urbaniste, Duchesse d'Angoulème, Beurré d'Ardenpont, Beurré Diel, Saint-Germain, Virgouleuse, Doyenné d'Alençon, Doyenné d'hiver.

Choix des jeunes sujets greffés.

Dans notre prochain entretien, nous étudierons les terrains qui conviennent plus particulièrement, soit au Cognassier, soit au Poirier franc ; mais nous en rencontrerons qui offrent des conditions assez favorables pour se prêter avec un égal succès à la culture des deux sujets : nous nous déciderons alors pour l'un ou pour l'autre, d'après le développement que nous tenons à donner à nos arbres ; d'après aussi la jouissance plus ou moins prompte et la durée plus ou moins longue que nous voulons obtenir.

Avant d'adresser votre demande ou de vous rendre vous-même dans la pépinière pour faire directement votre choix, vous devez donc être parfaitement fixé sur tous ces points. Voyons ensemble maintenant quelles sont les qualités auxquelles nous devrons nous attacher. Et d'abord, si vous m'en croyez, pour tous les arbres destinés au jardin, soumis par conséquent à une taille

régulière, vous vous en tiendrez, pour le Cognassier comme pour le Franc, à des baguettes d'un an; vous n'accepterez des greffes de deux ans qu'à défaut des premières.

JOSEPH. — Je comprends votre recommandation pour le Pêcher ; mais, pour le Poirier, un an de plus me semble constituer un avantage réel : en tout cas, je vous serai obligé de nous indiquer les motifs de votre préférence.

— Les voici : lorsque, en plantant une tige de deux ans, vous voudrez utiliser les rameaux de l'année précédente, il faudra vous contenter de ceux qu'il aura plu au pépiniériste de ménager; de ceux encore qui n'auront pas été cassés ou mutilés lors de l'arrachage, de l'emballage et du transport : si, au contraire, vous voulez reprendre complétement l'embranchement, et tout jardinier intelligent s'arrêtera à ce dernier parti, vous devrez supprimer tout le bois de l'année précédente pour provoquer de nouveaux rameaux. Mais, dans ce cas, vous obtiendrez un résultat bien plus satisfaisant avec une baguette d'un an, sur laquelle tous les yeux sont apparents, ce qui vous permettra de choisir et de favoriser ceux qui vous seront nécessaires. Ajoutez à ces considérations que trop souvent les tiges de deux ans ne sont que des rebuts qui, n'ayant pu être vendus en baguettes d'un an, ont ensuite été arrêtés à 40 ou 50 cent. de hauteur; parfois, dès cette seconde année, les tiges émettront des boutons à fleur, indices certains de faiblesse qui n'en séduiront pas moins les acheteurs ignorants.

Choix des baguettes. — Pour le choix des baguettes, votre attention se portera sur le sujet et sur la greffe : le premier doit être d'une bonne force moyenne; trop faible, il a été greffé trop jeune; trop fort, il provient presque toujours d'une tige rabattue après une première greffe manquée : la seconde doit être droite et bien développée; elle sera plutôt trapue que trop élevée : en tout cas, le diamètre doit être en rapport avec la hauteur. Les tiges minces et élancées se sont étiolées dans des lignes trop serrées; elles ont manqué d'air et de lumière. Vous rechercherez une écorce vive, brillante et sans tare; des yeux épais et bien constitués. Le sujet et la greffe doivent faire corps et offrir un diamètre à peu près égal; si la dernière, après un an de soudure, forme déjà bourrelet, celui-ci ne fera que s'accroître par la suite.

Surtout ne vous laissez pas séduire par un commencement de

charpente ; n'acceptez jamais les Poiriers de quatre à cinq ans de greffe, dont le pépiniériste vous demandera 5 à 6 fr., sous prétexte qu'ils sont *formés*. Je vous répéterai ce que je vous ai déjà dit à propos du Pêcher : prenez un de ces prétendus arbres *formés*, palmette ou pyramide, peu m'importe ; donnez-moi une bonne baguette d'un an, et, cinq ans après, je me fais fort de vous présenter un Poirier qui fera honte au vôtre.

Léon. — Je crois effectivement que, à l'aide d'une bonne culture et d'une habile direction, la baguette d'un an pourra, dans l'espace de cinq ans, acquérir plus de développement ; mais, par contre, vous admettez bien que l'arbre formé donnera des fruits en plus grande abondance et surtout plus tôt ?

— Entendons-nous : vous obtiendrez sur un pareil arbre, parfois dès la première année et sûrement dès la seconde, quelques fruits ; mais quels fruits !... Ils n'auront ni la saveur, ni la grosseur que comporte la variété. La production ne deviendra normale que lorsque votre arbre sera remis de la terrible secousse que vous lui avez fait éprouver ; or, ce résultat ne sera jamais obtenu avant la troisième, et, le plus souvent, avant la quatrième année.

Sur ma greffe d'un an, les premiers fruits n'apparaîtront, il est vrai, que vers cette quatrième année ; mais dès la cinquième ou au plus tard dès la sixième, la production tendra à s'égaliser entre les deux arbres, avec cette différence que, chez l'un, elle ira toujours en progressant, pendant qu'elle restera stationnaire chez l'autre : de telle sorte que, quelques années plus tard, votre arbre aura donné moins de fruits et sera ruiné, alors que le mien sera dans toute sa vigueur et produira abondamment. Vous pouvez tenir ces résultats pour certains, et encore faut-il admettre que vous aurez réussi à la reprise, ce qui n'arrivera pas toujours.

Choix des hautes tiges. — Pour le verger, soit qu'il s'agisse d'arbres greffés au pied ou d'arbres greffés en tête, vous choisirez les sujets les plus nouveaux, ceux dont les canaux séveux sont les plus développés ; voici les signes auxquels vous reconnaîtrez ces deux caractères : la tige aura poussé d'un seul jet ; elle sera par conséquent droite, unie et maintenue, tout en étant plus forte à la base qu'au sommet ; à mi-hauteur, elle offrira une circonférence de 10 à 12 cent. ; l'écorce vive et lisse sera souple et pour ainsi dire élastique.

Une tige mince, grêle, noueuse ou tortue ne prendra jamais de corps; la plante a crû dans un terrain trop pauvre ou dans des lignes trop serrées : dans l'un comme dans l'autre cas, l'écorce sera terne, blanchâtre, durcie et écailleuse. Si vous y remarquez en outre des mousses, des lichens, et à plus forte raison des chancres, vous en conclurez que le terrain ou la plante est atteint d'un vice constitutionnel. En plantant de pareils arbres, vous perdrez donc sûrement votre temps et votre argent.

Léon. — La plupart des auteurs recommandent de tirer les arbres d'un sol moins bon pour les transporter dans un meilleur ; tout au plus quelques-uns admettent-ils pour la pépinière et pour la plantation à demeure un terrain d'égale valeur, et cependant nous devons croire que tel n'est pas votre avis, car les arbres que vous nous conseillez ne peuvent croître que dans un terrain assez riche, pour qu'il nous soit ensuite difficile de trouver l'équivalent pour l'établissement de nos vergers.

— Votre remarque et les conséquences que vous en tirez sont fort justes, mon cher ami ; je vous répéterai donc ce que j'ai dit déjà dans les *Quarante Poires* :

« Beaucoup de planteurs redoutent les sujets d'une trop belle venue et qui proviennent de sols riches et fertiles : quelques-uns même croient que les pépinières doivent être établies dans un sol médiocre, et s'attachent à transplanter des arbres tirés d'un sol moins bon que celui où ils doivent être établis à demeure. C'est une erreur complète : les canaux séveux de l'arbre se forment en raison directe de la substance qu'ils peuvent tirer du sol dans les premières années de leur formation.

« Si le sol est maigre et médiocre, les canaux séveux seront étroits et obstrués ; ils resteront tels toute la vie de l'arbre.

« Si, au contraire, le sol est riche et fertile, les canaux séveux ainsi que les pores de l'arbre seront larges et bien ouverts ; ils absorberont toujours plus de matières nutritives dans le sol et plus de gaz dans l'atmosphère.

« Certainement un arbre tiré d'un sol très-riche et planté dans un mauvais terrain, ne prospérera jamais que médiocrement ; mais un arbre malingre et tiré d'un sol médiocre, y prospérera encore moins.

« Autant vaudrait dire que, pour former des animaux vigoureux à l'état adulte, il faut les mal nourrir dans leur jeune âge : c'est le contraire qui est vrai. »

Pour expliquer maintenant l'opinion inverse reproduite, comme vous le faites fort bien remarquer, par la plupart des auteurs, il nous faut bien admettre qu'un premier écrivain a dû se laisser séduire par une théorie spécieuse, qui a ensuite été adoptée sans contrôle par les autres. Je ne connais guère que M. Hardy qui ait franchement réagi contre cette tendance : « Je suis loin de partager, dit-il, l'avis généralement admis, qu'un arbre sortant d'une pépinière, où le terrain de première qualité lui aura fait prendre un grand accroissement, résistera moins bien, transporté dans un terrain de qualité inférieure, que s'il avait été élevé dans une pépinière où le sol serait à peu près de même nature. Tout au contraire, l'expérience nous a prouvé qu'un tel arbre luttait beaucoup plus avantageusement contre la mauvaise qualité de la nouvelle terre qu'un autre faible, sortant d'une pépinière dont le terrain serait de qualité moyenne. Les arbres bien venants ont des racines beaucoup plus absorbantes, des canaux séveux plus dilatés, un système ligneux mieux constitué que ceux qui sont faibles, quoique bien portants ; ils peuvent mieux résister. Aussi conseillons-nous de ne prendre les sujets que dans une pépinière où la fertilité du sol les aura rendus robustes. » (*Traité de la taille des arbres fruitiers*, pages 13 et 14.)

Pour les arbres greffés en tête, vous pourrez accepter les greffes d'un an, lorsque celles-ci seront bien soudées et suffisamment développées ; néanmoins, lorsque vous aurez le choix, vous donnerez la préférence aux greffes de deux ans ; elles craindront moins de se décoller pendant les diverses opérations de l'emballage, du transport et de la plantation.



SEIZIÈME ENTRETIEN.

POIRIER SUR FRANC A HAUTE TIGE.

Adopté tout à la fois par la grande et par la petite culture, cultivé dans le verger et dans le jardin, le Poirier paie toujours avantageusement sa place ; ici et là, il fournira d'abondantes ressources pour la famille et pour le marché. Dans la ferme, le Poirier greffé sur Franc, planté en plein champ, est toujours conduit à haute tige, pour être ensuite abandonné à lui-même, après une première direction : dans le jardin, sur Franc comme sur Cognassier, il est assujetti à des formes diverses et maintenu, à l'aide d'une taille régulière et constante, dans des limites arrêtées d'avance. En fait, ces deux modes de culture sont parfaitement distincts, et nous devons les étudier séparément.

Nous commencerons par la grande culture. Pour mettre de l'ordre dans nos recherches, nous examinerons successivement les terrains qui conviennent au Poirier franc, les expositions qu'il affectionne, la place qu'il doit occuper dans la ferme ; nous passerons ensuite au défoncement du sol, à la plantation de l'arbre ; nous parlerons de sa première direction, et nous terminerons par les soins d'entretien et de restauration qui assureront sa longévité.

De la nature du terrain.

Les racines du Poirier franc sont naturellement pivotantes ; elles s'enfoncent profondément dans le sol ; elles craignent par conséquent moins la sécheresse que l'excès d'humidité ; elles redoutent surtout l'eau stagnante qui provoque leur décomposition par la pourriture.

Un terrain profond, s'égouttant bien, riche en humus, dans lequel les autres éléments constitutifs du sol entreront dans une proportion convenable, de façon à former ce que l'on est convenu d'appeler une bonne terre franche ou terre à blé, sera donc le sol de prédilection du Poirier franc. Vous trouverez rarement

toutes ces conditions réunies ; elles ne sont pas d'ailleurs toutes indispensables à la bonne végétation du Poirier ; vous verrez cet arbre prospérer ici dans un sol léger, caillouteux, d'assez maigre apparence, où dominera, tantôt le calcaire, tantôt la silice ; là, dans un sol fort, tenace, à base argileuse : mais, si vous étudiez avec soin ces divers terrains, vous reconnaîtrez que les uns et les autres offrent une épaisse couche végétale qui repose elle-même sur un sous-sol perméable.

La profondeur et la perméabilité du terrain sont donc les conditions essentielles auxquelles vous devrez vous attacher ; lorsque vous les rencontrerez, vous n'avez pas trop à vous inquiéter de la composition particulière du sol, pourvu, bien entendu, qu'il ne soit pas impropre à toute végétation, c'est-à-dire exclusivement calcaire, sableux ou argileux. Vos arbres, au reste, prospéreront d'autant plus que vous vous attacherez davantage à amender votre terrain en lui fournissant les éléments qui font défaut : du sable et des plâtras, s'il est trop argileux ; de l'argile et des gazons, s'il est trop siliceux ou trop calcaire.

Lorsque votre terrain, d'ailleurs convenable, ne sera pas parfaitement sain, lorsqu'il reposera sur un sous-sol imperméable, vous devrez de toute nécessité avoir recours au drainage ; vous le pratiquerez, soit avec des tuyaux en poterie, soit avec des pierres, soit même avec des fascines, comme je vous l'ai précédemment indiqué (*Cerisier*, page 251).

Léon. — Un sol très-favorable à l'arbre, le sera-t-il toujours également au fruit et réciproquement ?

— Pas toujours : dans un terrain fort, argileux, riche mais froid, l'arbre poussera vigoureusement, mais les fruits manqueront souvent de sucre et de parfum ; au contraire, dans un terrain léger, sec et chaud, à base calcaire ou siliceuse, l'arbre prendra moins de développement, mais les fruits seront plus savoureux. Vous devrez donc tenir compte de ces divers résultats, et choisir autant que possible un terrain assez fertile et assez consistant pour fournir une riche végétation à l'arbre, mais en même temps assez léger et assez chaud pour procurer au fruit toutes les qualités que comporte chaque variété : c'est ce qui aura lieu dans la terre normale dont je vous parlais en débutant.

De l'exposition.

Le Poirier appartient essentiellement aux contrées tempérées ; sous un soleil trop ardent, la feuille roussit et le fruit s'atrophie ; sous un ciel trop froid, l'arbre languit et la fleur coule. L'exposition à préférer sera donc nécessairement variable et subordonnée au climat.

Le levant conviendra dans un pays tempéré ; le nord, dans les contrées méridionales, et le plein midi, dans les pays froids.

Le Poirier aime d'ailleurs les situations ouvertes et aérées, pourvu qu'elles soient abritées des vents violents et dominants qui provoqueraient la chute des fruits. Les plateaux élevés dans les pays chauds, les pentes douces et le versant des coteaux dans les contrées brumeuses et sujettes aux gelées tardives, lui sont particulièrement favorables. Il réussira dans les vallées ouvertes de nos montagnes ; dans les gorges bien exposées ; dans le voisinage des rivières ; partout en un mot où, avec un terrain propice, il rencontrera un air vif et souvent renouvelé ; cette dernière condition est surtout indispensable pour assurer la fructification régulière de l'arbre.

Les variétés ont aussi parfois des exigences particulières ; j'ai tâché de vous les signaler lorsque nous nous sommes occupés de chacune d'elles en particulier. Nous pouvons néanmoins établir en thèse générale que les fruits seront d'autant meilleurs et d'autant plus abondants qu'ils jouiront de plus d'air et de plus de soleil ; c'est toujours sous l'influence de ces deux agents qu'ils acquerront la saveur et le coloris que chaque variété comporte.

De l'emplacement du Poirier.

Dans la ferme, la place du Poirier est en bordure ou dans le verger. On peut encore planter quelques pieds isolés autour de l'habitation, à la condition toutefois que les arbres ne seront pas en contact direct avec les fumiers ou avec le purin.

En bordure, on peut utiliser le Poirier pour diviser les diverses portions de l'héritage, ou mieux encore le placer le long des chemins d'exploitation ou des voies publiques ; dans ce dernier cas, pour éviter le maraudage, vous donnerez la préférence aux

variétés d'hiver ou tout au moins à celles qui ne doivent pas mûrir sur l'arbre.

Le verger. — On appelle *verger* une surface spécialement ou plus particulièrement consacrée à la culture des arbres à fruit ; dans le premier cas, on se contente de labourer le terrain et on ne lui demande aucun autre produit ; dans le second, on associe aux arbres fruitiers, soit des récoltes annuelles, soit des prairies permanentes : ce dernier mode est le plus usuel ; il est aussi le plus avantageux, à la condition que l'engazonnement n'aura pas lieu trop tôt et que l'on commencera par les récoltes annuelles pour finir par la prairie. Si vous m'en croyez, vous ne songerez pas à semer celle-ci avant que le tronc des arbres n'ait atteint de 30 à 40 cent. de circonférence ; en attendant, les récoltes annuelles ne doivent pas arriver jusqu'au pied des arbres ; vous ménagerez autour de chacun d'eux un espace de quatre mètres carrés que vous tiendrez soigneusement biné et sarclé. Si même vous ne semez que l'entre-deux des lignes, de façon à laisser libre dans toute la longueur des rangées un espace de deux mètres, vos arbres n'en profiteront que mieux.

Léon. — Faut-il dans le verger s'en tenir à une seule essence ou est-il préférable d'en admettre plusieurs ?

— Nous avons déjà vu que chaque espèce d'arbres fruitiers exige un terrain particulier, sinon pour vivre, tout au moins pour atteindre tout son développement et arriver au maximum de son produit : logiquement, nous devrions donc conclure que, dans un sol déterminé, nous devons nous en tenir à l'espèce qui y réussira le mieux ; mais il faudrait alors créer autant de vergers que l'on veut cultiver d'espèces, ce qui n'est pas toujours possible et ce qui serait, en tout cas, très-assujettissant.

Dans la pratique, on associe donc dans un même verger les espèces les plus voisines : le Poirier et le Pommier d'une part ; le Cerisier, le Prunier et l'Abricotier de l'autre. Ce rapprochement est assez judicieux, et je ne vous conseillerai jamais de mélanger les fruits à pépins aux fruits à noyau, car ces deux groupes exigent des terrains par trop différents : le premier prospère dans les terres franches, fraîches sans être humides, peu chargées de sulfate de chaux ; le second réclame un sol plutôt léger que fort, naturellement chaud et riche en calcaire : ils ne sauraient donc réussir également sur un même terrain.

Dans certaines circonstances, cependant, et lorsque vous planterez uniquement au point de vue de la spéculation et pour la

vente, il peut être avantageux de vous en tenir à une seule espèce, parfois même à une seule variété : ceci est une affaire de débouchés.

Le placement des produits doit vous guider encore dans le choix des variétés : ainsi, dans le voisinage des villes et surtout des grands centres, vous planterez surtout des variétés d'hiver ; au contraire, dans les localités plus spécialement visitées et habitées pendant la belle saison, dans le voisinage des eaux thermales ou minérales, vous vous en tiendrez aux fruits d'été : vous devez toujours, en un mot, vous décider d'après la grande loi économique de l'offre et de la demande.

Le verger doit être clos, et autant que possible à portée de l'habitation.

Défoncement du sol.

Pour les Poiriers isolés comme pour ceux qui seront plantés en bordure, vous creuserez des trous carrés ou circulaires : en règle générale, vous leur donnerez un mètre de profondeur sur quatre mètres carrés de surface ; mais ces données ne présentent rien d'absolu. Dans les terrains de première qualité, naturellement meubles et par conséquent perméables aux racines, vous pourrez réduire ces dimensions : comme aussi il sera utile de les augmenter dans les sols pauvres, secs ou trop tenaces.

Quant aux meilleurs procédés à suivre pour le creusement des trous, je vous les ai déjà indiqués pages 249 et suivantes de notre Traité du Cerisier : en revenant sur les mêmes détails, je ne pourrais que me répéter ; je me contenterai donc de vous rappeler sommairement :

1° Que les trous doivent être creusés à l'avance et pendant l'été pour pouvoir procéder à la plantation dès l'automne ;

2° Que les diverses couches du terrain doivent être soigneusement séparées pour être ensuite mélangées avec discernement lors du comblement ;

3° Que, plus les trous resteront ouverts longtemps, plus les terres extraites auront le temps de jouir des influences de la pluie et du soleil, et par conséquent d'absorber les gaz atmosphériques favorables à la végétation ;

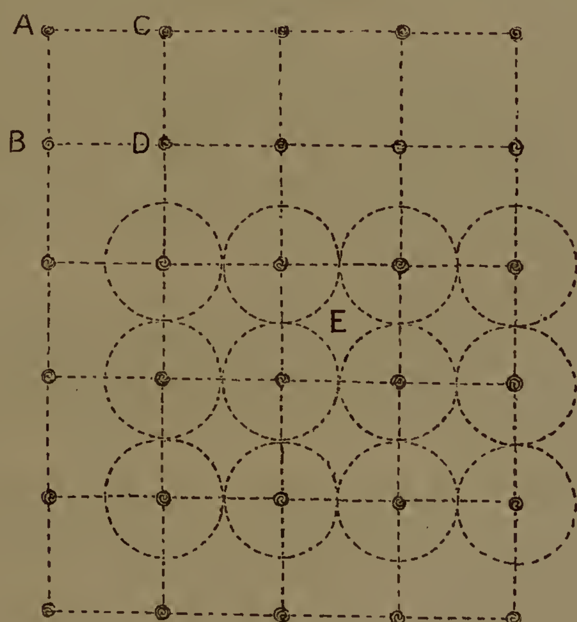
4° Qu'il est avantageux de combler d'abord entièrement les trous, de façon à n'avoir plus ensuite, lors de la plantation, qu'à ouvrir dans le centre avec une bêche un creux suffisant pour y loger les racines.

Dans le verger, si nous voulons opérer économiquement, nous procéderons également par trous isolés; mais, avant de les creuser, nous devons être fixés sur leur emplacement et par conséquent déterminer nos distances.

Distance entre les arbres.— Dans un terrain de bonne qualité moyenne, un espacement de 12 mètres, soit que le verger ne doive recevoir que des Poiriers, soit que ceux-ci doivent alterner avec des Pommiers, me paraît très-convenable.

Dans un terrain particulièrement favorable, la distance d'un arbre à l'autre sera portée à 15 mètres, comme aussi elle pourra être réduite à 10 mètres dans un sol médiocre. Vous aurez donc à vous décider entre 10 et 15 mètres, d'après le plus ou moins grand développement que doivent acquérir vos arbres, et ce développement sera toujours en raison des circonstances favorables de sol, de climat et d'exposition. Vous trouverez, au reste, presque toujours dans votre voisinage, pour vous guider, quelques vieux Poiriers qui auront crû dans des milieux analogues.

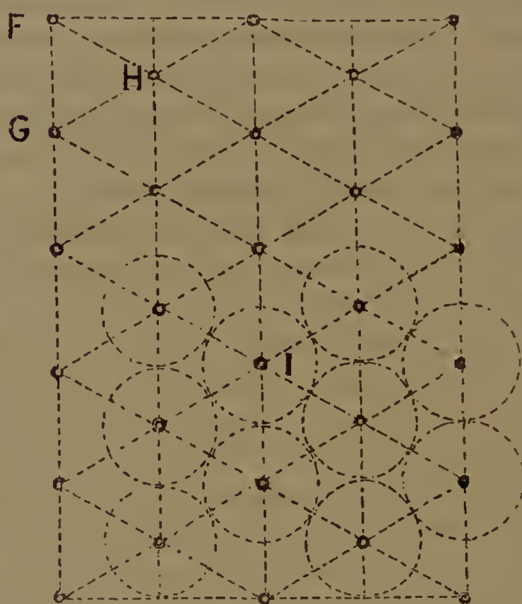
La distance arrêtée, vous aurez à vous demander si vous devez procéder à une plantation carrée ou à une plantation en quin-



(Fig. 14).

conce : dans le premier mode, sur deux lignes parallèles, les quatre arbres les plus rapprochés forment un carré parfait et

ainsi de suite des suivants, de telle sorte que l'ensemble figure l'aspect d'un échiquier (Fig. 14, A, B, C, D); dans le second, également sur deux lignes parallèles, les trois arbres les plus



(Fig. 15).

voisins forment un triangle équilatéral (Fig. 15, F. G, H), et deux triangles réunis figurent un losange.

JOSEPH. — Pourriez-vous nous indiquer les avantages et les inconvénients de l'un et de l'autre mode?

— La plupart des auteurs conseillent, pour le verger, la plantation en quinconce; ils disent :

1° Que ce mode procure une distance égale en tous sens;

2° Qu'il fournit aux arbres plus d'aération et plus de soleil;

3° Que les branches dans l'atmosphère et les racines dans la terre s'étendent circulairement et par conséquent se rencontrent moins promptement;

4° Que, à surface de terrain égale et à distance égale entre les arbres, on peut, par la plantation en quinconce, en placer un plus grand nombre sur un même terrain.

Ce dernier avantage est évident, mais il est contradictoire avec les précédents; effectivement, les arbres jouiront d'autant moins de l'air et de la lumière qu'ils seront plus nombreux, et leurs racines tendront d'autant plus à s'affamer réciproquement. A l'appui de leurs divers dires, les partisans exclusifs du quinconce

tracent dans la figure 14 (E), et autour de chaque arbre, des cercles qui se touchent par la circonférence ; ils font la même opération dans la figure 15 (I) qui représente le quinconce, et ils vous démontrent mathématiquement qu'il existe moins de vide entre les arbres de cette dernière plantation qu'entre ceux de la plantation carrée. Ceci serait assez concluant si la nature procédait, comme eux, au compas pour former autant de boules parfaitement arrondies ; mais il n'en est pas ainsi. Nous pourrons bien, avec beaucoup d'assujettissement, former à nos Poiriers une tête plus ou moins circulaire ; mais les racines échapperont toujours à notre action ; elles sont très-indépendantes de leur nature, et savent fort bien chercher leur nourriture là où elles la trouveront. D'ailleurs, si tout l'espace aérien est occupé par les branches dans la plantation en quinconce, comment peut-il se faire que les arbres jouissent de plus d'air et de plus de soleil ?

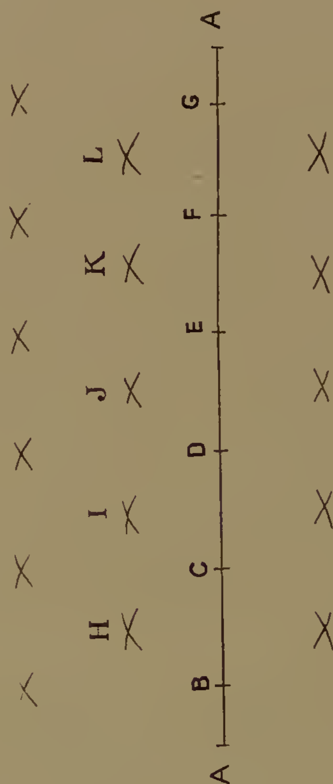
De tout ceci je conclus que, lorsque vous donnerez à vos arbres l'espacement nécessaire, la plantation en carré ou en quinconce est assez indifférente en elle-même ; c'est plutôt une affaire de goût particulier. Personnellement, dans un verger à surface régulière, formant naturellement un carré ou un parallélogramme, je donnerai la préférence à la plantation carrée ; sur une surface irrégulière, j'adopterai au contraire le quinconce : dans l'un et dans l'autre cas, en prenant une bonne base d'opération, c'est le moyen d'utiliser le plus régulièrement le terrain.

Le tracé de la plantation en carré n'offre pas de difficulté, puisqu'il ne s'agit que de tirer des lignes parallèles et équidistantes, qui sont coupées à angle droit par d'autres lignes transversales : les points d'intersection indiquent la place des arbres.

Pour le quinconce, vous tracerez, dans le sens de la plus grande longueur et dans le centre du terrain, de manière à le diviser en deux portions égales, une ligne droite qui vous servira de base d'opération (Fig. 16, A, A). Vous prendrez avec vous deux aides qui tiendront les extrémités d'une chaîne d'arpenteur ou, si dix mètres ne sont pas suffisants, d'un fil de fer d'une longueur égale à la distance à établir entre les arbres. Le fil de fer sera parfaitement dressé, et vous fixerez solidement à chacune de ses extrémités un petit piquet pointu, en forme de plantoir : quant à vous, vous vous munirez de jalons.

Les aides, à partir du point B, reporteront successivement le fil de fer sur la ligne A, A ; vous obtiendrez ainsi les points

B, C, D, E, F, G, qui doivent être occupés par les arbres ; vous les marquerez avec un jalon ; ce premier travail aura exigé une espèce de tâtonnement pour déterminer les deux points extrêmes B et G, qui doivent se trouver à égale distance de la limite



(Fig. 16).

du terrain consacré au verger. Pour atteindre ce résultat, vous pouvez faire varier le point de départ B de quelques mètres, de façon à ce qu'il se trouve entre 4 et 8 mètres de la limite ; la distance la plus rationnelle serait la moitié de celle qui existe d'un arbre à l'autre.

Votre base d'opération ainsi établie, un des aides reviendra au point B, il y plantera le piquet fixé à l'une des extrémités du fil de fer, pendant que le second tracera à l'autre extrémité un arc de cercle en H ; pour éviter la plus petite erreur qui, reportée sur plusieurs lignes, deviendrait ensuite considérable, il aura soin de tenir bien perpendiculairement le petit piquet fixé à l'extrémité du fil de fer ; celui-ci doit être attaché très-près de la pointe, à 8 ou 10 cent. au plus. Le premier opérateur se transportera ensuite au point C, et le second tracera en H un nouvel arc de cercle qui

coupera le premier. Le point d'intersection désigne la place de l'arbre ; vous y planterez un jalon. Le premier aide reste alors au point C, pendant que le second ira tracer l'arc de cercle I, qui sera également coupé par un second arc de cercle lorsque le premier opérateur se sera transporté au point D. En procédant ainsi, vous obtiendrez successivement les points H, I, J, K, L, qui seront jalonnés au fur et à mesure. Cette seconde ligne servira ensuite elle-même de base pour établir la troisième ; en procédant de même à droite et à gauche de la ligne A, A, vous arriverez ainsi à tracer tout votre terrain.

Au lieu de creux isolés, vous pouvez, lorsque vous ne serez pas arrêté par la question économique, défoncer, à tranchées ouvertes et à 80 cent. de profondeur, des bandes de deux mètres de largeur. Pendant les premières années, ces bandes recevront des labours et des binages annuels, et les récoltes n'occuperont que les entre-deux. Pour utiliser ce défoncement, vous pouvez aussi planter entre vos arbres à plein-vent un arbre nain ou à mi-tige, destiné à disparaître dès qu'il gênera les premiers : le Poirier sur cognassier, le Pommier sur paradis et même sur doucin, le Pêcher dans nos provinces méridionales, le Prunier lorsqu'il s'accommodera du terrain, le Néflier et le Cognassier, peuvent se prêter à cette destination.

Enfin, dans les terrains pauvres, vous assurerez la réussite de vos arbres en défonçant, trois ou quatre ans après la plantation, une nouvelle bande de deux mètres de largeur à droite et à gauche de chacune des premières. Si même, après un nouveau laps de trois ou quatre années, vous achevez le défoncement de tout le terrain intermédiaire, vous aurez fait une bonne opération ; et je ne crains pas d'avancer que vous retrouverez, soit par l'augmentation du produit de vos fruits, soit par la plus-value de la prairie que vous établirez ensuite, non-seulement l'intérêt de votre argent, mais encore un prompt amortissement du capital engagé.

De la plantation.

Nos trous sont entièrement recomblés ; nous avons judicieusement mélangé les diverses couches du sol ; la terre de la surface est parfaitement nivelée, elle présente un exhaussement de 10 à 12 cent. au-dessus du terrain environnant ; nous devons nous occuper maintenant de la plantation.

Que nos Poiriers soient isolés, en bordure ou rassemblés dans un enclos, le mode de procéder sera toujours le même, sauf quelques détails plus spécialement applicables au verger : en conséquence, nous nous attacherons plus particulièrement à la plantation du Poirier dans le verger.

Epoque de la plantation. — A moins de circonstances tout à fait exceptionnelles ou d'obstacles insurmontables, vous planterez à l'automne, aussitôt que les arbres seront dépouillés de leurs feuilles.

Nous venons de voir que le Poirier craint une humidité surabondante et surtout les eaux stagnantes ; si votre terrain se trouve dans ces conditions, ce n'est pas une raison pour renvoyer votre plantation au printemps. Comme je vous le faisais remarquer pour le Cerisier, en retardant la plantation, vous tournerez la difficulté, mais vous ne la résoudrez pas : vos arbres se trouveront toujours, par la suite, placés dans des conditions désavantageuses. Vous devez, dans ce cas, ou renoncer à planter des Poiriers dans un pareil terrain, ou l'assainir préalablement par les procédés que nous connaissons déjà.

Quelques jours après le comblement des trous, alors que la terre sera bien écoulée, vous choisirez un temps calme, ni trop chaud, ni trop froid ; si, en outre, le ciel est couvert, vous aurez réuni les conditions les plus favorables à une bonne plantation.

Préparation du terrain. — La place exacte de chaque arbre doit être marquée par un jalon ; pour la plantation en quinconce, vous aurez recours de nouveau au procédé dont nous nous sommes servis pour fixer l'emplacement des trous ; vous vous placerez alors en tête des lignes et dans tous les sens, pour rectifier à l'œil les légers écarts qui auraient pu se produire. Vous ouvrirez ensuite à la bêche un trou circulaire autour du premier jalon ; ce jalon sera évidemment déplacé par le travail ; mais, comme vous planterez au fur et à mesure, il vous sera facile d'aligner vos arbres en visant d'abord les jalons encore en place et plus tard les arbres déjà plantés.

Dans les terrains meubles, naturellement fertiles, vous pourrez employer pour la plantation la terre extraite des creux : dans les terrains tenaces, argileux, peu fertiles ou trop mouillés, vous déposerez à l'avance, auprès de chaque trou, une brouettée de terreau ou de compost. Les gazons, les débris végétaux, les

curures de fossés, les poussières des routes, les plâtras de démolition accumulés un an à l'avance et remaniés plusieurs fois dans l'année, forment d'excellents composts favorables à la plantation de tous les arbres. Vous pourrez y ajouter de la chaux lorsque votre terrain manquera de calcaire.

JOSEPH. — Ne serait-il pas utile, dans tous les terrains mais plus particulièrement dans ceux qui sont pauvres, d'appliquer une bonne fumure lors de la plantation?

— Le fumier frais mis en contact avec les racines d'un arbre nouvellement transplanté lui est toujours funeste ; la fumure devrait donc être répartie dans le terrain environnant ; mais les racines de l'arbre, souvent peu nombreuses et toujours plus ou moins raccourcies, sont longtemps avant de pouvoir en profiter ; en attendant, l'engrais s'évapore, est dissous par la pluie ou dévoré par les mauvaises herbes.

Je préfère donc, lors de la plantation, les amendements aux engrais, sauf à appliquer ceux-ci deux ou trois ans plus tard, alors que les racines pourront élaborer les sucs que vous mettrez à leur disposition, et encore faut-il, lorsque vous emploierez des fumiers d'étable, qu'ils soient très-décomposés. Je vous parlerai dans un instant des soins d'entretien, et nous rechercherons alors quels sont les engrais les plus profitables à nos arbres.

Préparation de l'arbre.— Après les soins accordés au terrain, nous devons passer à ceux qui concernent l'arbre : ici je me répéterai forcément, et je vous rapporterai à peu près textuellement les conseils que je vous ai déjà donnés à propos du Cerisier. Lorsque vous aurez élevé vous-même vos Poiriers, vous les ferez déplanter avec soin et vous les mettrez en place au fur et à mesure. Quand encore vous vous adresserez à un pépiniériste voisin, les arbres n'auront pas trop à souffrir ; mais il peut n'en être pas ainsi s'ils arrivent de loin. Dans ce cas, vous ouvrirez les ballots aussitôt reçus : si les arbres sont en bon état, vous pouvez ou les planter tout de suite, ou couvrir avec soin les racines de terreau ou de terre légère pour attendre une journée favorable ; s'ils ont souffert du hâle, si les tiges et les racines sont flétries, vous ferez tremper celles-ci pendant quelques heures, dans de l'eau où vous aurez délayé un peu de crottin de cheval ou de bouse de vache ; après quoi, vous mettrez vos arbres en jauge, pendant quelques jours, dans un terrain frais ; enfin, s'ils ont subi de fortes gelées, vous les coucherez dans une terre légère et vous les couvrirez en

entier, tiges et racines ; vous pourrez les retirer cinq ou six jours après pour les mettre, soit directement en place, soit en jauge.

Vous ne toucherez aux racines qu'au moment même de la plantation ; celles du Poirier sont rares, grosses et peu ramifiées; vous ménagerez donc avec soin toutes celles qui seront saines : point de raccourcissements inutiles. Vous ne devez retrancher, un peu au-dessus de la plaie, que les racines éclatées, chancreuses ou fortement déchirées; vos coupes seront nettes et pratiquées horizontalement. Si vous croyez devoir conserver une racine entamée, lors de l'arrachage, vous unirez bien la plaie avec la serpette et vous la recouvrirez d'onguent de St-Fiacre. Dans le Poirier franc, le chevelu est toujours rare ; d'autre part, il aide puissamment à la reprise ; vous vous assurerez de son état avec l'ongle ; vous respecterez scrupuleusement tout celui qui est frais, et vous couperez sur le vif les parties desséchées.

Passant à la tête de l'arbre, vous retrancherez les branches et les rameaux cassés ou éclatés ; vous pourrez même pratiquer, dès ce moment, la première taille ou renvoyer au printemps cette opération, dont nous reparlerons dans un instant.

Plantation proprement dite. — Pour compléter ce qui regarde le verger, je préfère, au lieu de vous renvoyer à nos entretiens sur le Cerisier, reproduire encore les détails que je vous donnais alors. Votre arbre préparé, vous le présenterez dans le creux qui lui est destiné ; les racines doivent y être à l'aise et suffisamment enterrées ; s'il en était autrement, vous agrandiriez le creux, soit en largeur, soit en profondeur ; vous soutiendrez l'arbre d'une main et de l'autre vous donnerez une bonne direction aux racines, en leur conservant autant que possible leur position naturelle. Un aide sera chargé de répandre la terre que vous ferez glisser entre les racines, de façon à garnir tous les vides ; vous pourrez vous servir pour ce travail d'un petit bâton à pointe émoussée ; cependant, j'avoue que je ne connais pas de meilleur instrument que la main. De temps en temps, vous imprimerez à l'arbre un petit mouvement de secousse, tantôt de droite à gauche, tantôt de haut en bas. L'aide ne doit jamais lancer la terre à pleine pelle, mais la tamiser par un mouvement d'oscillation imprimé à son instrument ; vous veillerez en même temps à ce que votre arbre ne soit pas trop enterré. La plantation terminée, la terre ne doit pas surmonter le collet ; un bâton placé en travers du creux et portant par ses extrémités sur la terre

nivelée des trous, est le meilleur guide pour atteindre ce résultat.

Lorsque toutes les racines seront recouvertes, vous plomberez encore la terre avec les doigts entr'ouverts, afin de bien combler tous les interstices ; avec ces précautions, il est inutile, nuisible même, de piétiner la terre autour du tronc. Cette opération est toujours plus ou moins barbare ; son moindre inconvénient est de rompre ou de déranger les racines en les recourbant.

Comme complément de la plantation, vous devez songer à soutenir vos Poiriers, afin qu'ils ne soient pas couchés ou ébranlés par le vent ; vous les fixerez donc solidement à l'aide d'un ou de plusieurs tuteurs : je suis entré à cet égard dans des détails sur lesquels il me paraît inutile de revenir. Vous pourrez, le cas échéant, les retrouver dans notre *Traité du Cerisier*, pages 255 et 256. Si vos Poiriers sont plantés en bordure, s'ils sont exposés au parcours des animaux de la ferme, vous trouverez aussi à la suite le moyen de les préserver de toute atteinte.

Première direction des jeunes Poiriers.

Le Poirier, suivant la variété, s'élance naturellement en pyramide ou prend de lui-même une forme arrondie ; si vous voulez former de beaux arbres, vous devrez donc tenir compte du mode de végétation particulier à chaque variété. Vous ne perdrez pas de vue que, dans le verger, le Poirier à haute tige doit en définitive être abandonné à lui-même, après deux ou trois années de direction ; or, si vous ouvrez en vase une variété pyramidale, ou si vous dirigez en pyramide celle qui s'étale d'elle-même, vos arbres tendront par la suite à reprendre leurs formes naturelles ; vous n'aurez réussi qu'à les déformer.

J'ai taché, en décrivant les variétés, de vous indiquer le mode de végétation propre à chaque arbre : maintenant j'établirai en principe que, généralement, les variétés très-vigoureuses prennent naturellement la forme pyramidale ; que celles qui le sont peu ou moins tendent à s'étaler : les premières sont celles que nous grefferons au pied ; les secondes sont celles qui demandent à être greffées en tête.

Dans le verger et dans les lignes consacrées au Poirier, vous pourrez faire alterner un arbre en pyramide et un arbre en vase ; cette disposition, très-usitée en Belgique, pourrait vous per-

mettre de rapprocher vos arbres ; mais, si vous m'en croyez, vous maintiendrez les distances auxquelles nous nous sommes arrêtés ; votre plantation jouira ainsi de plus d'air et de plus de soleil.

Voyons maintenant comment nous devons nous y prendre pour diriger nos Poiriers sous l'une et sous l'autre forme.

Pour la pyramide, vous pouvez conserver, si elle existe, la flèche de vos Poiriers, à la condition toutefois que les racines seront assez nombreuses et en assez bon état pour suffire à l'alimentation de l'arbre. Dans ce cas, vous dégarnirez la tige, en supprimant tous les rameaux latéraux jusqu'à une hauteur de deux mètres environ ; la pyramide commencera à partir de ce point. Si votre arbre a une force suffisante, vous retrancherez les rameaux sur l'empâtement, bien perpendiculairement et sans attaquer l'écorce de la tige ; si, au contraire, celle-ci est faible, vous laisserez de loin en loin, pour la renforcer, un œil ou deux, sauf à pincer dans le courant de l'été les bourgeons qu'ils émettront.

A partir de deux mètres du sol, vous ménagerez ensuite les rameaux bien placés, vous les espacerez de 25 à 30 cent., en les alternant, et vous éviterez qu'ils se recouvrent directement ; tous les rameaux intermédiaires seront retranchés. Lorsque vous aurez conservé la flèche, les rameaux latéraux doivent aussi être maintenus intacts : si, au contraire, la flèche a été raccourcie, vous taillerez proportionnellement les rameaux ; vous allongerez la taille de ceux de la base ; les autres seront coupés d'autant plus courts qu'ils se rapprocheront davantage du sommet : l'ensemble doit présenter la forme d'un cône.

L'année suivante, pour les arbres dont la flèche et les rameaux latéraux n'auront pas subi de raccourcissement, vous n'aurez qu'à diriger la végétation des rameaux anciens, passés à l'état de branches, en supprimant les bifurcations inutiles ; à retrancher une portion des nouveaux rameaux, de manière à les distancer convenablement sur la tige.

Vous donnerez, au contraire, une seconde taille aux arbres qui en ont subi une première ; la flèche sera coupée proportionnellement à sa vigueur, généralement du tiers à la moitié ; vous la taillerez sur un œil opposé à la coupe précédente, de façon à la maintenir aussi verticale que possible ; les prolongements des branches inférieures seront maintenus longs ; si même ils sont restés faibles, vous vous dispenserez de les tailler ; vous raccour-

cirez au contraire ceux qui, par leur force, tendront à rompre l'équilibre.

Quant aux rameaux de l'année, vous les taillerez d'après les mêmes principes que l'année précédente, c'est-à-dire suivant leur position, de façon à maintenir toujours une forme conique régulière. A partir de ce moment, vous pourrez abandonner vos Poiriers à eux-mêmes.

La première direction ne sera pas toujours aussi simple : il vous arrivera parfois que les racines auront été tellement endommagées lors de l'arrachage, que, pour maintenir l'équilibre, vous serez obligé de retrancher beaucoup plus de bois à la tête. Vous ne conserverez alors que quatre ou cinq yeux sur la flèche, et trois ou quatre rameaux latéraux seulement que vous taillerez à deux ou trois yeux. Vous procéderez ensuite d'après les principes que nous venons d'énoncer ; mais la formation comprendra alors trois années au lieu de deux.

Parfois aussi vous recevrez des Poiriers qui auront été plus ou moins déformés, en pépinière, par une ou plusieurs tailles inintelligentes, et vous serez obligé de recommencer à nouveau la charpente. Si vous trouvez un rameau à peu près vertical, vous l'utiliserez pour former la flèche, et, après avoir supprimé tous les autres, vous le taillerez sur un œil bien placé pour le dresser. Lorsque tous les rameaux seront plus ou moins obliques, vous les couperez tous sur la couronne, de manière à ménager l'empâtement. Les sous-yeux ne tarderont pas à repercer, vous conserverez alors le bourgeon le mieux placé, celui qui prolonge le plus naturellement la tige, et vous ébourgeonnerez de bonne heure tous les autres. Dans le courant de l'année, ce bourgeon unique prendra beaucoup de force ; le printemps suivant, il présentera un rameau vigoureux que vous taillerez long, sauf ensuite à pincer les bourgeons les plus voisins de la flèche et à favoriser, par des crans pratiqués au-dessus de chacun d'eux, le développement de ceux de la base. Vous suivrez ensuite la marche ordinaire, pour abandonner toute direction après la troisième taille ; vos arbres, avec le temps, prendront d'eux-mêmes la forme de la figure 17.

Pour la forme en vase, vous établirez également le premier embranchement à deux mètres du sol ; si votre tige n'a pas encore subi de taille, vous l'arrêterez à cette hauteur et vous conserverez les deux ou trois bourgeons supérieurs que vous ouvrirez en gobelet, en les dirigeant, si cela est nécessaire, soit avec

des baguettes, soit à l'aide d'un cercle léger ; tous les autres bourgeons seront supprimés ou pincés pour renforcer la tige. Si votre arbre a déjà été taillé ou s'il a été greffé en tête, vous ferez choix de deux ou trois rameaux, régulièrement évasés et



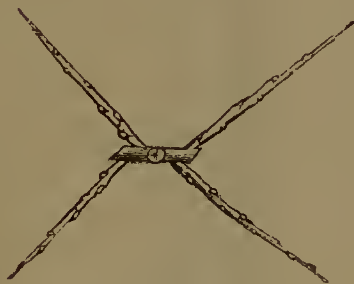
(Fig. 17.)

d'une force à peu près égale : pour mon compte personnel, je préfère commencer la charpente sur deux rameaux seulement, parce que le tronc à l'enfourchure reste toujours plus sain et que

l'équilibre est d'ailleurs plus facile à maintenir. Les deux rameaux conservés seront taillés de 20 à 30 cent. de longueur, suivant la force et la vigueur du sujet ; la coupe sera établie sur deux yeux placés sur les côtés, de façon à obtenir une bifurcation propre à former le vase (Fig. 18). Dans le courant de cette même année, nous favoriserons sur chaque rameau le développement des deux bourgeons supérieurs, en pinçant de bonne heure tous ceux qui naîtront au-dessous, et nous maintiendrons



(Fig. 18).


(Fig. 19).

entre eux l'équilibre, soit en arrêtant l'extrémité de ceux qui tendent à s'emporter, soit en pratiquant un cran au-dessus de ceux qui resteraient en retard.

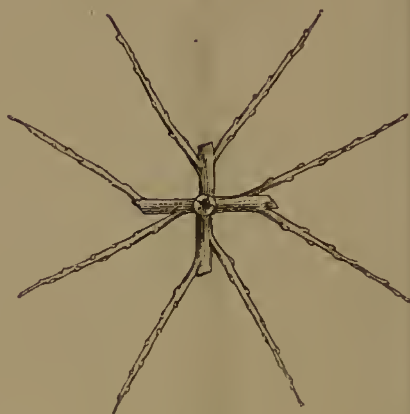
Au printemps suivant, votre arbre se composera de quatre rameaux portés sur deux branches, comme l'indique la figure en plan (Fig. 19). La taille de cette seconde année sera basée sur les mêmes principes; toutefois vous éloignerez un peu vos coupes, de façon à laisser à chaque rameau 35 à 40 cent. de longueur.

Les soins dans le courant de l'année seront d'ailleurs les mêmes que ceux de l'année précédente.

Au troisième printemps, vous aurez quatre branches et huit rameaux, comme vous pouvez le voir par les figures 20 et 21. A partir de ce moment, vous n'avez plus besoin de pratiquer de



(Fig. 20).



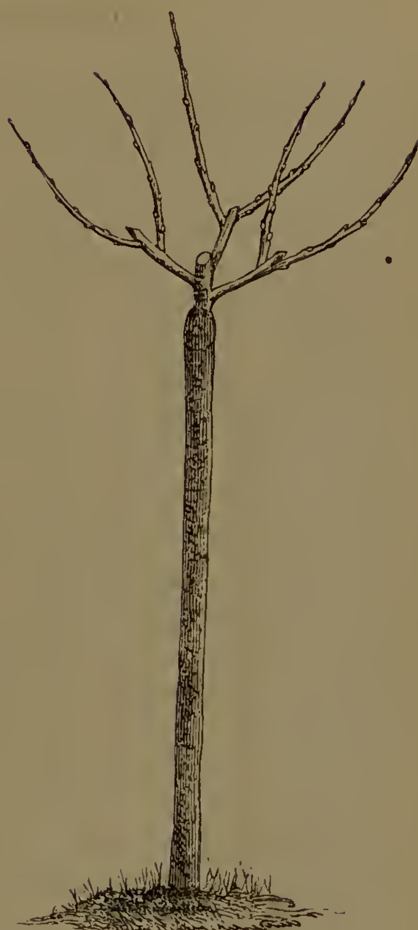
(Fig. 21).

taille proprement dite ; vos arbres seront livrés à leur propre végétation.

Il va sans dire que, pendant la période de formation, vous aurez recours, si le besoin s'en fait sentir, à des cerceaux légers, soit pour ouvrir les rameaux trop resserrés, soit pour fixer ceux qui se déjettent. Les arbres sur lesquels vous aurez conservé dès la première année trois rameaux, vous fourniront l'année suivante trois bifurcations et par conséquent six prolongements (Fig. 22, 23 et 24) ; dans ce cas, vous pourrez vous dispenser dès cette année de toute taille ultérieure.



(Fig. 22).



(Fig. 23).



(Fig. 24).

Soins d'entretien.

Nous venons d'établir que, à partir de la seconde ou de la troisième année, le Poirier à haute tige n'aura plus à subir une taille régulière et annuelle ; mais, pour le maintenir dans toute sa vigueur et pour assurer sa longévité, vous devrez encore lui consacrer quelques soins ; ces soins s'adresseront qui au sol, qui à l'arbre : nous allons successivement passer en revue les uns et les autres.

Soins à donner au sol. — Si vous n'avez pas perdu de vue nos entretiens sur le Pêcher, vous devez vous souvenir que je suis peu partisan de l'arrosement des arbres ; je crois vous avoir démontré alors que le moindre inconvénient de l'arrosage est de donner à l'arbre une habitude dont il est ensuite difficile de le sevrer (*Le Pêcher*, page 384 et suivantes). D'autre part, lorsqu'il surviendra une sécheresse l'année même de votre plantation, vous verrez souvent vos jeunes Poiriers languir et parfois périr s'ils ont été complétement abandonnés. Pour parer à ces inconvénients, vous aurez recours aux binages et aux couvertures.

Après avoir bien ameubli le sol, vous recouvrirez la surface de chaque creux de fumier long peu décomposé ou plus simplement encore de paille, de mousse, de longues herbes ou de menus branchages feuillus. Quelle que soit celle de ces couvertures que vous adoptiez, pourvu que vous lui donniez une épaisseur suffisante, elle s'opposera suffisamment à l'évaporation et par conséquent au dessèchement du sol.

Vous emploierez encore avec succès les cailloux, les pierrailles, les mâchefers et généralement tous les corps qui mettront le sol à l'abri des rayons du soleil et du contact direct de l'air. Au reste, dès la seconde année, le Poirier sur franc et à haute tige pourra se passer de couverture.

Le sol continuera à recevoir chaque année deux labours réguliers et des sarclages assez fréquents pour que le pourtour des arbres soit toujours exempt de mauvaises herbes.

Vers la troisième année, vous devrez songer à fournir à vos arbres un supplément de nourriture ; ce qui nous conduit à examiner les engrais qui conviennent au verger et au Poirier en particulier.

Des engrais. — Vous pouvez utiliser dans le verger tous les fumiers d'étable, à la condition que vous les emploierez dans un état de décomposition très-avancé et qu'ils seront peu enterrés. Vous vous servirez pour ce travail d'une fourche ou de tout autre instrument à dents, afin de ne pas blesser les racines. Dans les sols tenaces, argileux, froids, vous choisirez le fumier de cheval ou de mouton ; dans les terrains chauds, légers, siliceux ou calcaires, vous donnerez la préférence à celui des bêtes à cornes ou du porc.

Quant aux engrais commerciaux, vous vous arrêterez à ceux qui présentent une décomposition lente ; ils auront pour base les débris d'animaux, la chair, les os concassés, la corne, les crins, les poils ; ou les déchets de l'industrie : les chiffons de laine, les vieux cuirs, etc.

Les végétaux herbacés ou décomposés, les marcs de raisins, ceux de pommes ou de poires, les cendres, la suie, les plâtras, les curures de fossés réunis et formés en compost, vous fourniront tout à la fois un bon engrais et un amendement durable.

De la cinquième à la septième année, vos arbres auront acquis assez de développement et de force pour supporter l'engazonnement ; toute la surface du verger, après avoir été préalablement bien nettoyée par des récoltes sarclées, recevra alors une abondante fumure avant l'ensemencement.

A partir de cette époque, les fumures ne seront plus appliquées qu'en couverture ; elles profiteront tout à la fois aux arbres et à la prairie.

Soins à donner à l'arbre. — Au printemps qui suivra la plantation, vous enduirez la tige des arbres avec de l'onguent de St-Fiacre ou avec une bouillie de terre glaise mélangée d'un peu de chaux ; vous éviterez ainsi le durcissement de l'écorce et les coups de soleil.

Pendant les premières années, vous supprimerez, dès qu'ils apparaîtront, les drageons qui pousseront au pied des arbres, ainsi que les bourgeons qui se développeront sur la tige.

Pour être dispensés de la taille, vous n'en serez pas moins tenu de veiller à l'équilibre de vos arbres ; vous les visiterez donc régulièrement, au moins une fois par an, surtout dans leur jeunesse ; et si une branche ou un côté de l'arbre tend à s'emporter, vous procéderez sur la partie forte aux suppressions nécessaires pour régulariser la végétation. Vous ne perdrez pas de vue que

les racines tendent toujours à prendre une force proportionnelle aux branches correspondantes qu'elles sont chargées de nourrir : elles se fortifieraient donc en raison directe de l'accroissement de celles-ci ; et, si vous n'y preniez garde, la végétation finirait par se porter entièrement d'un même côté.

Par la même occasion, vous supprimerez les gourmands qui pousseront dans l'intérieur de l'arbre ; vous retrancherez les branches qui font confusion et qui nuisent à la circulation de l'air.

Dans les arbres plus âgés, vous aurez à enlever les branches mortes ou malades ; celles qui sont attaquées par le chancre ; celles qui ont été éclatées, soit par le poids des fruits, soit par maladresse lors de la cueillette.

Certaines variétés laissent naturellement pendre leurs branches secondaires ; d'autres, très-fertiles, prennent aussi à la longue une position inclinée. Les branches ainsi courbées se chargeront de fruits ; mais elles ne tarderont pas à s'épuiser ; il deviendra nécessaire de les rapprocher de temps en temps sur un des rameaux vigoureux qu'elles émettent toujours au sommet de la partie cintrée.

Lorsque l'écorce durcie de vos jeunes Poiriers ne se prêtera pas à la dilatation nécessaire à l'accroissement de la tige, vous inciserez longitudinalement celle-ci. Pratiquée à la sortie de l'hiver avec la pointe de la serpette ou du greffoir, l'incision doit trancher l'écorce sans attaquer l'aubier ; elle sera unique, double ou triple, suivant le besoin. Elle devient indispensable lorsque la tige ne prend pas un accroissement proportionnel à la greffe : c'est le seul moyen, pour les arbres greffés en tête, d'éviter la formation de bourrelets disgracieux qui, plus tard, pourraient amener la rupture de l'arbre. L'incision longitudinale ne présente pas d'inconvénient ; elle favorise toujours le développement des parties faibles ; vous pouvez par conséquent l'employer sur vos arbres, quelque soit leur âge, et non-seulement sur la tige, mais encore sur toutes les branches que vous voudrez fortifier.

Plus tard, l'écorce de vos Poiriers deviendra rugueuse et écailleuse ; ils se couvriront de mousses et de lichens ; outre que ces deux parasites vivent au détriment de l'arbre, ils servent, ainsi que les vieilles écorces, de retraite à beaucoup d'insectes nuisibles ; il est donc de votre intérêt de nettoyer de temps en temps vos arbres. Tous les cinq ou six ans, vous râclerez le tronc et les grosses branches avec un instrument spécial en forme de grattoir élargi ou de plane, ou plus simplement encore avec le dos d'une forte serpe.

Cette opération aura lieu à la sortie de l'hiver, après une pluie, alors que les écorces et les mousses sont encore humides, ce qui favorisera singulièrement le travail. Immédiatement après, pour détruire tous les germes des parasites et les œufs des insectes qui peuvent subsister encore, vous enduirez vos arbres d'un lait de chaux dans lequel vous aurez mélangé une certaine quantité de suie de cheminée ou de noir de fumée ; la couleur grise que vous obtiendrez se fondra avec celle de l'écorce et ne présentera pas à l'œil le blanc désagréable de la chaux pure. Vous pouvez encore barbouiller l'arbre avec du jus de fumier dans lequel vous aurez délayé un peu de terre glaise, jusqu'à consistance de bouillie claire : pour expédier, vous emploierez un gros pinceau de peintre en bâtiment ou plus simplement encore des vieux linges fixés en tampon au bout d'un bâton.

Pour terminer, il me reste à vous parler de la transformation des variétés par la greffe et de la restauration des vieux arbres par le renouvellement.

Changement des variétés. — Par suite des erreurs si communes dans les pépiniéres, il vous arrivera souvent qu'un arbre ne produira pas le fruit que vous attendez ; parfois aussi le sol, le climat ou l'exposition ne conviendront pas à certaines variétés



(Fig. 25).



(Fig. 26).

susceptibles de donner ailleurs d'excellents produits : lorsque le sujet sera vigoureux, vous vous garderez de le sacrifier et vous uliliserez la force acquise en substituant une nouvelle variété à l'ancienne.

Dans le courant de février, vous rabattrez la tête de votre Poirier sur le premier, le deuxième ou le troisième embranchement, suivant l'âge de l'arbre ; puis, dans le mois d'avril, lorsque la sève sera assez abondante pour que l'écorce se détache facilement, vous rafraîchirez à la serpette les coupes du sujet et vous appliquerez sur chaque membre la greffe en couronne que nous connaissons déjà (*Le Cerisier*, pages 271 et 272, fig. 25 et 26). Pour éviter les coups de soleil, il sera prudent de revêtir de paille le tronc de vos arbres ou tout au moins de l'enduire d'onguent de Saint-Fiacre.

Restauration du Poirier. — Lorsqu'un Poirier deviendra languissant ; lorsqu'il perdra chaque année une portion plus considérable de son vieux bois ; lorsqu'il cessera de produire ou qu'il ne donnera plus que des fruits chétifs, vous aurez à rechercher quelles sont les causes de ce dépérissement. Placé dans des conditions favorables, soigné avec intelligence, l'arbre a-t-il atteint naturellement l'extrême vieillesse? Dans ce cas, il est inutile d'essayer de le restaurer ; la caducité l'a frappé tout entier ; il est ruiné dans ses racines comme dans ses branches ; les quelques jets nouveaux que vous obtiendriez par le ravalement ne tarderaient pas à dépérir à leur tour sans arriver à vous donner des fruits.

L'état de langueur et l'infertilité proviennent-ils au contraire d'un fait accidentel ? Vous pourrez redonner à votre arbre une vigueur qui se maintiendra d'autant plus longtemps que les racines seront restées plus saines. Ainsi votre arbre a cessé de produire parce qu'il est trop chargé en bois ; privé d'air et de soleil, l'intérieur dépérit graduellement et les racines ne sauraient fournir du fruit alors qu'elles ne peuvent suffire à alimenter une charpente trop touffue : outre les branches intérieures, retranchez alors toutes celles qui ne sont pas saines ; enlevez encore celles qui sont épuisées ou trop tombantes, pour ne conserver que les plus vigoureuses et les plus convenablement espacées.

Par suite d'une production exagérée, votre arbre est-il plus épuisé encore ; le sommet des branches commence-t-il à dépérir? Rapprochez les branches conservées sur un rameau nouveau ou sur un gourmand, en conservant autant que possible à l'arbre sa forme primitive.

Le bois nouveau vous fait-il défaut? Procédez à un ravalement

complet; établissez-le sur le troisième embranchement, en ménageant avec soin toutes les productions encore vivantes qui se trouvent au-dessous de chaque coupe.

Quelle que soit celle de ces trois opérations que vous adoptiez, joignez-y le nettoyage complet du tronc et des branches conservées ; enduisez le tout d'onguent de St-Fiacre ; stimulez le sol par des engrais actifs, et votre arbre rajeuni vous donnera encore de beaux et bons fruits.



DIX-SEPTIÈME ENTRETIEN.

POIRIERS SOUMIS A LA TAILLE.

En thèse générale, on peut avancer que la taille est nécessaire à certains genres d'arbres fruitiers et facultative pour quelques autres. Nous établirons plus tard, par exemple, que la vigne ne saurait donner d'abondants produits qu'à la condition d'être régulièrement taillée. Quant au pêcher, nous avons déjà reconnu que la taille était le seul moyen que nous eussions à notre disposition pour tenir les branches de charpente garnies de productions fruitières, ce qui ne veut pas dire que nous n'obtiendrons pas des fruits sur un pêcher abandonné à lui-même ; mais, dans une période de temps donné, il n'en produira jamais une aussi grande quantité que celui qui aura reçu une direction raisonnée.

A l'inverse, le poirier que nous aurons livré à sa propre végétation, donnera pendant son existence plus de fruits que celui que nous aurons soumis à une taille régulière. Pour cet arbre, la taille est donc facultative. Ces résultats pourront être contestés par quelques prétendus professeurs d'arboriculture ; mais vous pouvez les tenir pour certains.

La taille, plus ou moins bien entendue, a de fougueux partisans ; elle est devenue, depuis quelques années surtout, une mode et une manie : les uns lui ont demandé des moyens d'existence, les

autres des satisfactions d'amour-propre, et tous, à l'envi, se sont ingéniés pour trouver, qui une forme, qui une direction nouvelle.

Pour le poirier en particulier, la fantaisie et le caprice se sont donnés carrière ; on lui a imposé les formes les plus bizarres, les plus antipathiques à sa nature. Après l'avoir tourné et contourné dans tous les sens : tordu en spirale, réduit à une branche unique, on est arrivé à faire un bâton d'un arbre de première grandeur. On a accumulé alors des centaines de sujets sur un are de terrain, et l'on a planté le poirier à la façon des poireaux à 25 centimètres les uns des autres. Comme résultat, l'on a promis des rendements fabuleux qui se sont traduits par des déceptions trop réelles.

Et l'on s'étonne du peu de vigueur de nos variétés ! de leur précoce caducité !

De pareils abus ont produit ce qu'ils devaient produire, une réaction. « Plus de taille ! ont dit quelques-uns ; votre art est un art menteur ; vous perdez beaucoup de temps pour ruiner plus promptement vos arbres ; les procédés dont vous êtes si fiers n'aboutissent qu'à limiter la production. Cessez donc de torturer les arbres et laissons faire la nature. »

Léon. — Vraisemblablement, la vérité est aussi éloignée d'une exagération que de l'autre.

— Précisément. Nous allons donc rechercher quels sont les avantages de la taille, dans quelles circonstances elle sera utile.

Utilité de la taille du poirier. — L'avantage le plus incontestable de la taille du poirier est de mettre l'arbre en rapport avec la place qu'il doit occuper. Livré à lui-même, le poirier prendra naturellement de grandes dimensions en diamètre, en hauteur et en circonférence ; il étendra au loin son ombre, au détriment des cultures que l'on voudra lui associer. On sera obligé de lui accorder beaucoup d'espace, ce qui ne sera pas toujours possible.

Par la taille et en plein air, nous réduirons son étendue en le formant en vase ; nous diminuerons sa circonférence en le dressant en pyramide ; nous arriverons à un très-faible diamètre en l'étalant en contre-espalier ; nous pourrons, enfin, rassembler toutes les bonnes variétés sur une surface restreinte en le dirigeant en colonne.

Le second avantage de la taille du poirier est de permettre de l'appliquer au mur pour le conduire en espalier.

De tout ceci nous pouvons conclure que plus un jardin sera circonscrit, plus la taille du poirier présentera d'utilité.

Dans notre bilan, nous pouvons encore porter à l'avoir de la taille des fruits plus volumineux et une production mieux répartie.

Joseph. — Je croyais même que l'on pouvait, par la taille, arriver à équilibrer chaque année la production du poirier.

— Quelques auteurs le prétendent ; mais je suis obligé de les déclarer plus habiles que moi, car je n'ai jamais pu atteindre ce résultat. Dans nos vergers, le poirier se couvre, certaines années, de boutons à fruit ; il donne alors une fructification extraordinairement abondante ; mais, après cet effort, il éprouve le besoin de se reposer et, l'année suivante, la fructification sera nulle ou à peu près ; cet alternat est la règle ordinaire ; mais, pour les variétés peu productives, le temps de repos est souvent de deux années. Je dois vous faire observer que l'alternat, provenant beaucoup plus de l'épuisement causé par une fructification trop abondante que des circonstances atmosphériques, les arbres d'un verger ne saisonneront jamais tous la même année.

Dans le jardin et par la taille, nous éviterons, il est vrai, l'épuisement momentané en supprimant une portion des boutons à fruit lorsqu'ils seront trop abondants ; tout notre art tendra à répartir uniformément et annuellement la production ; mais il n'en est pas moins vrai que nous aurons à compter avec bien des circonstances qui viendront déjouer nos calculs. Sans parler de l'influence désastreuse des gelées du printemps, un été trop humide fera partir à bois les yeux destinés à donner du fruit ; une température trop chaude et trop sèche favorisera, au contraire, tellement la formation des boutons que, malgré tous les retranchements, la production subséquente s'en ressentira forcément ; parfois même, après une sécheresse, vous verrez les boutons à fruit s'ouvrir et donner leurs fleurs à l'automne. Enfin, vous aurez à lutter avec les nombreux insectes qui attaquent, les uns l'arbre, les autres le fruit.

Pour rester dans le vrai, je vous répéterai donc : comme objectif, la taille doit tendre effectivement à équilibrer la production ; mais vous vous abuseriez étrangement si vous comptiez atteindre ce résultat d'une manière absolue : plus vous en approcherez, plus votre direction sera heureuse. Je dis direction au lieu de taille, parce que, conjointement avec celle-ci, le terrain et le climat pourront toujours réclamer leur part de vos succès.

Il m'a toujours paru regrettable de poser comme règle des résultats qui ne sauraient être obtenus et qui ne tendent alors qu'à décourager.

Mode de végétation du poirier. — Lorsque nous nous sommes entretenus du pêcher, nous avons établi que, pour être rationnelle, la taille devait toujours être basée sur le mode de végétation propre à l'espèce. D'autre part, nous nous sommes déjà occupés du poirier en particulier (2e entretien, pag. 21 et 22); nous avons reconnu trois espèces d'yeux : l'œil à bois, l'œil à feuilles et l'œil à fruit ou bouton. Nous avons constaté que la formation de ce dernier comprend généralement trois années.

Ces données sont insuffisantes. Pour les compléter, nous allons maintenant suivre la végétation du poirier dans ses diverses évolutions ; nous procéderons comme toujours du simple au composé. Pour nous reconnaître, nous dénommerons exactement les diverses productions de l'arbre, et, afin d'éviter toute confusion, nous emploierons toujours, par la suite, les mêmes termes pour désigner chacune d'elles.

Quant aux subdivisions, pour simplifier et afin de ne pas surcharger inutilement voire mémoire, je m'en tiendrai à celles qui seront indispensables à une bonne démonstration.

Des Yeux.

Œil à bois. — L'œil à bois du poirier est petit, allongé, conique et pointu ; il est formé d'écailles brunes superposées et engaînées les unes dans les autres ; il occupe généralement la partie supérieure du bourgeon et du rameau. A la sortie de l'hiver, lorsque la chaleur viendra ranimer la nature, l'œil à bois du poirier ouvrira ses écailles ; il s'allongera successivement en se garnissant de feuilles ; il passera à l'état de *bourgeon.*

Nous nommerons *œil terminal* celui qui termine le rameau ; *œil latéral* celui qui est placé le long de ce même rameau ; *œil de coupe* celui sur lequel nous aurons établi la taille, et qui, par suite de cette opération, sera devenu terminal.

L'œil du poirier est simple en ce sens qu'il n'en existe jamais qu'un seul bien développé sur chaque support ; mais à la base de celui-ci vous pourrez, en regardant attentivement, en découvrir deux beaucoup plus petits : l'un à droite, l'autre à gau-

che : nous les nommerons *sous-yeux*. Parfois, dans les arbres très-vigoureux, les sous-yeux partent en même temps que l'œil, mais généralement ils restent endormis ; ils sont destinés, dans l'ordre de la nature, à remplacer l'œil en cas d'accident. Les sous yeux ne se développeront, au reste, jamais aussi vigoureusement que l'œil ; ils se convertiront, par conséquent, facilement en production fruitière : dans la pratique, nous utiliserons cette disposition.

Sur le vieux bois et à la base des branches, vous remarquerez encore des yeux, d'ailleurs peu apparents ; ils sont restés ainsi plusieurs années stationnaires, et, à moins de circonstances favorables, ils finiront par s'éteindre ; nous les désignerons sous le nom d'*yeux latents*.

Dans la nature, leur développement sera provoqué par une obstruction de sève, par une branche cassée ou par tout autre accident ; dans nos jardins, par une taille très-courte ou par un cran pratiqué au-dessus.

Outre les yeux apparents, toutes les parties ridées du poirier contiennent encore des yeux en germe ; ces yeux seront pour nous *les yeux adventices*. Parfois, ils perceront spontanément l'écorce, mais le plus souvent nous devrons provoquer leur développement par diverses opérations, surtout par le rapprochement sur les rides mêmes. Suivant sa position, l'œil adventice donnera du bois ou des feuilles et, plus tard, un bouton à fruit.

Œil à feuilles.— Je désigne sous ce nom l'œil qui, dans l'année de son développement, ne produira pas un bourgeon, mais simplement des feuilles en attendant qu'il se convertisse en œil à fruit ou bouton. Les auteurs qui, jusqu'à ce jour, ont traité de la taille du poirier, se sont généralement dispensés de classer à part cet œil : il semble que j'aurais pu suivre leur exemple, puisque, en définitive, l'œil entouré de feuilles ne constitue le plus souvent que l'état rudimentaire de l'œil à fruit ; mais, d'un autre côté, tant qu'il n'est pas arrivé à l'état de bouton parfait, ce même œil à feuilles est susceptible de se transformer en œil à bois ; ce résultat, que nous obtiendrons à volonté, pourra aussi se produire contre notre gré par suite d'une taille vicieuse. Nous aurons donc à nous occuper spécialement de cet œil, et il m'a paru important de le spécifier.

L'œil à feuilles occupe généralement la partie inférieure des rameaux ordinaires ; il garnit aussi le sommet et le corps de ra-

meaux plus petits dont nous aurons à nous occuper dans un instant : l'un fort et court sous le nom de *dard*; l'autre mince et fluet, sous le nom de *brindille*.

Pendant l'année de la formation, l'œil à feuilles ne se distingue en rien de l'œil à bois; on peut seulement le préjuger d'après sa position; l'année suivante, plus développé et plus élargi à la base que celui-ci, il est entouré de trois à cinq feuilles; la troisième saison, la rosette sera de six à huit feuilles et l'œil aura encore gagné en force et en grosseur ; il sera porté sur un tout petit prolongement ridé, formé par l'insertion et la chute successive des feuilles. Au mois d'août de cette même année, l'œil à feuilles sera ordinairement devenu œil à fruit ou bouton. La petite production ridée qui le supporte prendra le nom de *lambourde*. Il arrive cependant que la transformation est parfois plus lente, surtout pour les yeux placés le long des dards et des brindilles. Souvent elle n'aura lieu que dans la quatrième ou la cinquième année; l'œil alors sera accompagné de deux à trois feuilles d'abord, puis de quatre à cinq, et enfin de six à huit, l'année de la transformation. De telle sorte que, d'après le nombre de feuilles qui accompagnent un œil, vous pouvez toujours juger à peu près sûrement de l'époque de sa mise à fruit.

Œil à fruit ou bouton. — Dorénavant, nous ne désignerons plus l'œil à fruit que sous le nom de *bouton*. Dans le poirier, le bouton est toujours facile à reconnaître ; il est plus gros, plus large et plus arrondi dans le sommet que l'œil à bois et que l'œil à feuilles ; ses écailles sont généralement moins serrées; il entre le premier en végétation.

Le bouton apparaît naturellement sur la lambourde, sur le dard et sur la brindille; artificiellement et par diverses opérations dont je vous rendrai compte tout à l'heure, nous provoquerons en outre son développement sur les rameaux à bois inutiles qu'il sera de notre intérêt de transformer en branches à fruit.

En règle générale et d'après ce qui précède, le bouton ne se produit que sur le vieux bois; par exception, les variétés très-fertiles comme aussi les arbres faibles ou épuisés, émettent cependant quelquefois des dards qui, dès la première année, sont couronnés par un bouton. Dans les mêmes conditions et sur les mêmes arbres, le sommet des rameaux de prolongement se garnit parfois de boutons à fleurs. Vous pourrez utiliser les premiers, mais les seconds seront forcément supprimés à la taille.

En reproduisant maintenant la fig. 1, vous reconnaîtrez facilement tous les yeux dont nous venons de parler.



Des Bourgeons.

Ainsi que nous l'avons déjà dit pour le pêcher, le bourgeon n'est que la continuation de la végétation de l'œil resté endormi pendant l'hiver. En s'allongeant, le bourgeon du poirier se garnira successivement de feuilles : celles de la base seront très-rapprochées les unes des autres, puis elles s'espaceront à peu près régulièrement de 2 à 3 cent., suivant la variété.

La feuille est destinée à nourrir un œil placé à l'aisselle de chacune d'elles. Toutefois, les trois, quatre ou cinq premières feuilles les plus rapprochées de la base du bourgeon en sont habituellement dépourvues. Vous aurez à tenir compte de ce fait lorsque je vous recommanderai de pincer de casser ou de tailler sur deux yeux.

Le bourgeon existera pour nous pendant toute la période de développement ; mais aussitôt qu'il aura cessé de croître, lors-

qu'il sera terminé par un œil bien formé, nous le désignerons sous le nom de *rameau*.

Les bourgeons sont destinés à donner du bois ou du fruit. Si, après avoir taillé un rameau vigoureux sur huit yeux, vous suivez ensuite les évolutions successives de ces mêmes yeux, vous les verrez se développer dans l'ordre suivant : celui du sommet, l'œil de coupe, fournira habituellement le bourgeon le plus fort et le plus vigoureux ; les deux suivants, en descendant, émettront encore des bourgeons allongés et d'une bonne grosseur ; sous ce double rapport, le second l'emportera sur le troisième ; le quatrième et le cinquième ne donneront plus que des bourgeons minces et fluets de 10 à 20 cent. de longueur ; ceux fournis par le sixième et le septième œil seront encore plus courts ; ils ne dépasseront pas 2 à 8 cent. de longueur ; enfin, le huitième et dernier sera entouré de trois à quatre feuilles ; son accroissement en longueur sera pour ainsi dire inappréciable.

Pour nous reconnaître, nous allons maintenant dénommer ces divers bourgeons : les trois premiers sont plus spécialement destinés à fournir du bois ; nous les désignerons donc sous le terme générique de *bourgeons à bois* ; le plus élevé prendra le nom spécial de *bourgeon de prolongement*. Tous les autres seront des bourgeons à fruit, non pas parce qu'ils en donneront immédiatement, mais parce qu'ils sont destinés à en produire par la suite ; le quatrième et le cinquième constitueront *les brindilles* ; le sixième et le septième, *les dards*, et le huitième, *la lambourde*.

Parfois, sur le dessus des branches horizontales, sur les coudes, sur les vieux arbres, partout, en un mot, où la sève sera gênée dans sa circulation, vous verrez un œil latent percer le vieux bois et produire, sur un large empâtement, un bourgeon extraordinairement vigoureux ; nous le nommerons *gourmand*.

Le gourmand croît très-vite ; il s'aoûte mal et reste verdâtre ; il est dépourvu d'yeux bien constitués sur une portion de sa hauteur à partir de son insertion ; on l'utilise rarement dans le poirier soumis à une taille régulière.

Un œil placé sur un bourgeon vigoureux peut encore se développer l'année même de sa formation : ce nouveau bourgeon prendra le nom de *bourgeon anticipé*.

Pendant la période de formation, nous pourrons, lorsque nous le jugerons utile et à l'aide de certaines opérations, exercer une influence sur le bourgeon pour le fortifier ou pour l'affaiblir, pour le disposer à donner du bois ou du fruit.

Des Rameaux.

Pour nous, le *rameau* sera donc le produit, âgé d'un an, de la végétation de l'œil. Les yeux dont il sera couvert se développeront à leur tour en bourgeons destinés à donner également, les uns du bois, les autres des productions fruitières. Après cette évolution, le rameau cessera d'exister, il passera à l'état de *branche*.



(Fig. 27).

Toutes les dénominations que nous avons imposées aux bourgeons s'appliqueront aux rameaux : nous aurons par conséquent des rameaux à bois (Fig. 27, n°s 1, 2 et 3), parmi lesquels nous distinguerons le rameau de prolongement n° 1 ; des rameaux à fruits brindilles 4 et 5, dards 6 et 7, lambourde 8 ; nous aurons encore des rameaux gourmands et des rameaux anticipés.

J'ai constaté que nous pourrons exercer une action sur le bourgeon pour le modifier ; nous pourrons également changer la destination du rameau. Ainsi, lorsque les huit bourgeons dont nous nous sommes occupé dans la division précédente seront arrivés à l'état de rameaux, comme l'indique la figure 27, nous aurons à nous demander comment nous les utiliserons. Parmi les trois rameaux à bois, le rameau de prolongement n° 1 sera toujours nécessaire ; les deux suivants, 2 et 3, seront utiles ou inutiles, suivant leur position, suivant la forme, suivant aussi le but à atteindre. Lorsqu'ils feront partie de la flèche de l'arbre, ils deviendront nécessaires pour former deux nouvelles branches latérales dans la palmette ou dans la pyramide. Pour cette dernière forme, nous devrons même souvent utiliser comme rameau de charpente le n° 4 ; mais alors nous aurons dû prévoir le cas et le modifier, en le fortifiant, lorsqu'il était à l'état de bourgeon. On fortifie un bourgeon en pratiquant un cran au-dessus de son insertion et en arrêtant par le pincement le développement des bourgeons supérieurs qui lui disputent la sève.

Si nous avons besoin d'une bifurcation pour la forme en vase, nous utiliserons les deux rameaux supérieurs et nous convertirons le troisième en branche à fruit.

S'il s'agit au contraire d'une branche latérale qui doit rester simple, nous n'avons plus besoin que du rameau de prolongement, les deux autres devront être transformés en productions fruitières. Si toutefois le rameau de prolongement était resté inférieur en force et en longueur à un de ceux qui viennent après lui, il faudrait rabattre sur celui-ci, à la condition toutefois qu'il pourra prolonger en ligne droite la branche de charpente. On convertit un rameau à bois en branche à fruit par le pincement, par le cassement pratiqué sur le bourgeon, ou bien encore par la taille du rameau à l'épaisseur d'un écu. Nous verrons plus tard lequel de ces trois modes nous devons préférer.

Nous laisserons entières les deux brindilles n°s 4 et 5, lorsque leur longueur ne dépassera pas 20 cent. ; dans le cas contraire, nous les casserons à l'état de rameau, c'est-à-dire au printemps qui suivra leur développement.

Les dards n°s 6 et 7 représentent les épines du Poirier sauvage ; ils constituent, dans les variétés cultivées, les meilleures productions fruitières ; nous les conserverons donc toujours intacts ainsi que les lambourdes n° 8.

Des Branches.

Si nous récapitulons ce que nous venons de dire, nous constaterons que l'*œil* a mis un an à se former ; qu'il s'est développé en *bourgeon* pendant la seconde année ; qu'il constitue le *rameau* pendant la troisième, et qu'il passe ensuite à l'état de *branche*, pour se maintenir dans cet état pendant une longue période.

Nous établirons pour les branches deux grandes divisions : les grosses branches ou branches de charpente, et les petites branches ou branches à fruit. Nous allons successivement, en étudiant les unes et les autres, les subdiviser encore pour nous entendre plus tard.

Grosses branches. — Les grosses branches forment naturellement le corps de l'arbre ; elles sont destinées à supporter les branches à fruit.

Dans l'arbre, nous distinguerons le *tronc* qui part du collet pour s'arrêter au premier embranchement ; la *tige* qui continue

le tronc; les *branches latérales* qui prennent naissance sur la tige.

La tige dans le Poirier est naturellement droite; par la taille, nous aurons à la maintenir aussi verticale que possible; parfois cependant nous pourrons la supprimer comme dans la forme en vase que, du reste, je ne vous conseillerai pas, ou l'incliner plus ou moins comme dans le cordon oblique. Le rameau qui termine la tige constitue la *flèche*.

Les branches latérales seront toujours simples; elles formeront avec l'horizon un angle plus ou moins ouvert, suivant les diverses formes.

Petites branches. — Les petites branches sont uniquement destinées à produire le fruit; nous savons déjà qu'elles seront formées par la brindille, le dard, la lambourde et aussi par les rameaux à bois inutiles que nous aurons convertis en productions fruitières.

Dans le Poirier livré à lui-même, les branches de charpente se dégarnissent de branches à fruit sur une portion considérable de leur longueur, souvent des deux tiers aux trois quarts: dans le Poirier soumis à la taille, elles ne doivent pas présenter de vides; les branches à fruit seront régulièrement espacées sur toute la longueur. La branche à fruit doit être tenue courte; si, pour mettre à fruit un arbre trop vigoureux, vous êtes obligé de l'allonger, vous devrez tendre plus tard à la rapprocher de la branche de charpente.

Du Fruit.

Dans le Poirier, le fruit n'apparaît jamais sur le bourgeon; et si rarement sur le rameau, que l'on peut établir en règle générale qu'il n'est produit que par la branche. D'autre part, nous avons reconnu que, livré à lui-même, le Poirier produit, certaines années, une telle quantité de boutons et par conséquent de fruits, qu'il s'ensuit un épuisement qui nécessite ensuite une année ou deux de repos. Par la taille, nous devrons remédier autant que possible à cet inconvénient, en limitant la production par le retranchement des boutons surabondants d'abord, et ensuite, si cela est nécessaire, par la suppression d'une portion des fruits noués.



DIX-HUITIÈME ENTRETIEN.

DE LA FORMATION ET DE LA CONDUITE DES BRANCHES DE CHARPENTE ET DES BRANCHES A FRUIT.

Nous connaissons le mode particulier de végétation du Poirier ; nous avons donné à chacune des parties de l'arbre, suivant son état de développement, un nom particulier qui nous aidera à nous reconnaître : nous allons maintenant, en conformant la taille aux données que nous venons d'établir, rechercher le meilleur mode de formation et de direction des grosses et des petites branches ; de celles qui doivent concourir à la charpente de l'arbre et de celles qui sont destinées à nous procurer du fruit. Nous commencerons naturellement par les premières, car il faut avoir du bois avant de songer au fruit.

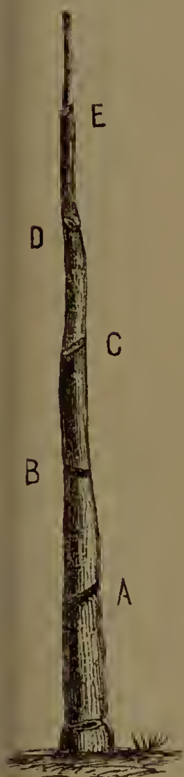
Des Branches de charpente.

Le tronc.—Quelle que soit la forme que vous adoptiez, pour la direction de vos Poiriers, vous vous trouverez bien de ménager un tronc, c'est-à-dire une portion dénudée de branches sur une hauteur de 30 cent. au moins, à partir du sol. Le premier embranchement n'en sera que plus solidement établi et plus durable ; la culture deviendra plus facile ; le port de l'arbre gagnera en élégance.

La tige. — La plus importante de toutes les branches de charpente est très-certainement la tige ; voyons donc comment nous l'établirons. Etant donnée une baguette d'un an de greffe, vous l'arrêterez à la hauteur voulue par les diverses formes que nous étudierons dans notre prochain entretien, sur un œil bien développé et bien placé pour la continuer en ligne droite. La coupe sera nette, unie ; elle doit partir, ainsi que nous l'avons déjà établi (*Pêcher*, page 318), du côté opposé à l'œil, environ à la moitié de sa hauteur, pour venir se terminer à 3 ou 4 millimètres au-dessus de lui. Trop éloignée, la coupe ne pourrait se recouvrir ;

elle formerait un chicot qu'il faudrait enlever plus tard : trop oblique, elle affaiblirait l'œil qui fournirait alors un bourgeon beaucoup moins vigoureux. En se développant, le bourgeon poussera verticalement ; s'il en était autrement, vous devriez le dresser à l'aide d'un tuteur.

Dans le courant de l'été, et pendant tout le temps que votre prolongement sera à l'état de bourgeon, vous veillerez à ce qu'il reste supérieur en force à tous les bourgeons que vous aurez à ménager au-dessous, pour former les branches latérales ; si l'un d'eux tendait à prendre le dessus, vous l'arrèteriez en pinçant son extrémité.



(Fig. 28).

Le bourgeon de prolongement, passé à l'état de rameau, formera la flèche de votre tige : vous la taillerez à la sortie de l'hiver, et vous l'allongerez proportionnellement à sa force et en raison de la forme adoptée. Pour maintenir vctre tige parfaitement droite, vous établirez toujours votre taille sur un œil opposé à celui sur lequel vous aurez taillé l'année précédente.

Si vous voulez jeter les yeux sur la figure 28, vous verrez que, en pratiquant chaque année les coupes opposées A, B, C, D, E, vous ramènerez constamment la tige à la ligne verticale ; tandis que, au contraire, elle eût nécessairement penché à droite ou à gauche, si vous eussiez toujours taillé sur des yeux pris d'un même côté.

Chaque année aussi, vous aurez à veiller à ce que le bourgeon de prolongement l'emporte toujours en force et en vigueur sur ceux qui l'accompagnent. S'il arrivait un accident au bourgeon de prolongement ; si, malgré vos soins, il ne prenait pas un développement suffisant, vous le rabattriez dans le courant même de l'année sur un des bourgeons inférieurs, en choisissant le plus fort et le mieux placé pour continuer verticalement la tige ; si même cela devient nécessaire, vous dresserez ce nouveau bourgeon à l'aide d'une baguette fixée solidement à la tige elle-même.

La tige doit être lisse et aussi unie que possible ; elle ne portera que des grosses branches. Chaque année vous ménagerez donc au-dessous du prolongement les bourgeons à bois nécessaires à la charpente de la forme que vous aurez adoptée, et vous supprimerez tous les bourgeons à fruit.

Joseph. — L'on voit cependant bien souvent des branches à fruit ménagées sur la tige.

— C'est un tort : malgré tous les soins, ces branches à fruit prendront trop de développement ; obligé de les rabattre sans cesse, elles formeront bien vite des têtes de saule, plus disposées à s'emporter en gourmands qu'à produire du fruit. Leur résultat le plus immédiat sera alors de détourner la sève qui eût profité aux branches de charpente. Vous devez considérer la tige comme un réservoir commun chargé de distribuer la sève aux branches latérales ; celles-ci formeront ensuite autant de canaux secondaires chargés à leur tour d'alimenter les branches à fruit.

La formation et la direction de la tige peuvent donc se résumer dans ces trois prescriptions :

1° La maintenir droite en taillant toujours sur un œil opposé à celui de la taille précédente ;

2° Favoriser constamment la vigueur de la flèche ;

3° Ne lui demander que des branches de charpente.

Les branches latérales. — Avant de passer à l'application pratique de la formation de la branche latérale, établissons d'abord quelques principes généraux qui serviront ensuite à nous diriger.

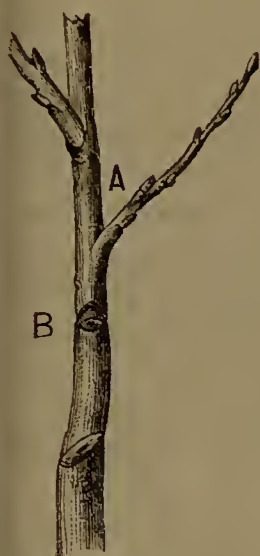
1° *La branche de charpente doit être vigoureuse.* Ce n'est qu'à cette condition qu'elle pourra se maintenir, tout en fournissant une nourriture suffisante aux branches à fruit dont nous la chargerons.

2° *Toute branche, pour être vigoureuse, doit provenir d'un œil à bois.* Pour former vos branches, vous choisirez donc les yeux les plus développés, placés sur les parties lisses, c'est-à-dire sur un rameau bien constitué ; ce rameau sera toujours la flèche de l'arbre, car, en définitive, toutes les branches de charpente doivent partir de la tige. J'avais donc raison tout à l'heure d'insister sur la force relative de la flèche, puisque, outre le bourgeon de prolongement, elle doit fournir encore les bourgeons qui formeront plus tard les branches latérales.

Si un des bourgeons qui vous sont nécessaires ne prend pas un accroissement suffisant et tourne à la brindille, vous stimulerez son développement par un cran pratiqué au-dessus (Fig. 29, A), et en pinçant, s'il y a lieu, l'extrémité des bourgeons supérieurs.

Vous n'essaierez jamais d'établir une branche de charpente avec un rameau à fruit (brindille, dard ou lambourde) ; si, à la

place d'une de ces productions, vous vouliez former une branche de charpente, vous supprimeriez le rameau à fruit sur son empâtement, et vous provoqueriez par une double entaille en forme de chevron (Fig. 29, B) la sortie des sous-yeux et le développement d'un bourgeon à bois.



(Fig. 29).

3° *La vigueur de la branche est toujours en rapport avec son obliquité.* Ainsi la branche verticale acquerra beaucoup de force au dépens de la fertilité ; la branche horizontale donnera beaucoup de fruits et peu de bois ; elle ne tardera pas à s'épuiser : la branche inclinée à 45 degrés produira généralement du bois et du fruit dans une juste proportion. Vous aurez à utiliser ces données selon que vous voudrez fortifier ou affaiblir une branche, favoriser la production du bois ou du fruit.

4° *La branche doit être isolée sur la tige.* Vous ne prendrez donc jamais deux branches sur un même empâtement ; vous n'arriveriez pas à maintenir entre elles l'équilibre nécessaire, et la plus forte ne tarderait pas à ruiner la plus faible : vous détruiriez en outre la régularité de la tige en attirant trop de sève sur un même point.

5° *La branche doit être simple.* En conséquence, vous ne prendrez jamais une seconde branche de charpente sur une première branche latérale : toute bifurcation, outre un équilibre difficile à maintenir, amènerait nécessairement une confusion. La branche latérale ne doit porter dans toute sa longueur que les petites branches destinées à produire du fruit, et que nous englobons, pour cette raison, sous le nom générique de *productions fruitières.*

6° *La branche doit être droite.* Plus vous tendrez à la ligne droite, plus la sève circulera avec facilité et avec régularité : une direction tortueuse, des coudes prononcés, formeront autant d'obstacles qui auront pour résultats l'émission de nombreux gourmands aux points d'arrêt et l'affaiblissement de la branche au-dessus.

7° *Deux branches correspondantes doivent toujours être d'égale force.* S'il en était autrement, la végétation se porterait de plus en plus vers la branche forte ; elle finirait par abandonner

complétement la branche faible. Aussitôt donc que vous remarquerez un défaut d'équilibre, vous y remédierez en dressant la partie faible, en inclinant la partie forte; en allongeant la taille du prolongement de la branche faible, en raccourcissant au contraire celui de la branche forte; vous opérerez en outre un pincement ou un cassement plus suivi sur la seconde que sur la première.

8° *Les branches doivent être convenablement espacées entre elles.* Pour obtenir une végétation régulière et une abondante fructification; pour que les fruits acquièrent le volume, la saveur et le coloris qui leur sont propres, il est indispensable que l'air et la lumière circulent dans toutes les parties de l'arbre. Lorsque nous étudierons les diverses formes, nous établirons, pour chacune d'elles, les distances les plus convenables pour atteindre ce double résultat.

9° *La force relative des branches doit être en raison inverse de la hauteur de leur insertion sur la tige.* Les branches de la base seront, par conséquent, toujours les plus fortes et les plus étendues; elles iront ensuite proportionnellement en décroissant, sous le double rapport de la grosseur et de la longueur, à mesure qu'elles se rapprocheront du sommet. Si vous n'établissiez pas d'abord solidement les branches de charpente du bas de l'arbre, la sève qui, par sa force ascensionnelle, tend toujours à se porter vers les extrémités, ne tarderait pas à les abandonner.

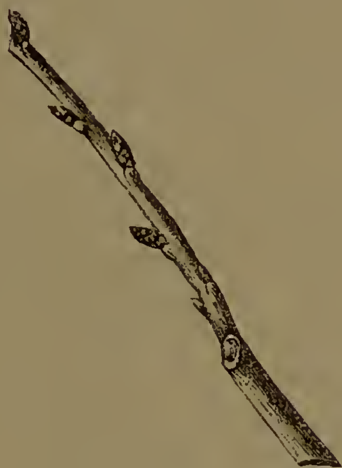
10° *Le tronc, la tige et les branches doivent toujours conserver entre eux des rapports relatifs et proportionnels de force et d'étendue.* Ce n'est qu'à cette condition que l'équilibre sera ensuite facilement maintenu; que l'arbre offrira tout à la fois des conditions de fertilité et de durée.

Conduite de la branche latérale. — Ces principes posés et admis, la formation de la branche nous devient facile. Un œil bien développé de la flèche nous donne un bourgeon; dans le courant de l'été, nous veillons à ce que ce bourgeon prenne une force suffisante et une direction convenable. A la sortie de l'hiver, alors qu'il est converti en rameau, nous lui appliquons une première taille.

La branche doit être vigoureuse, avons-nous dit; nous devons donc lui donner une bonne base, afin de l'établir solidement; en conséquence, notre taille sera plutôt courte que longue, généralement de 10 à 20 cent., suivant la vigueur du rameau, sa position

sur la flèche et la forme de l'arbre. Une première taille trop longue produirait trop de productions fruitières et fournirait un faible prolongement ; trop courte et par conséquent au-dessous d'un œil bien constitué, elle offrirait encore le dernier inconvénient et parfois même ne donnerait qu'un chicot sans végétation aucune.

La branche doit être droite; pour la pyramide et pour les formes libres, vous atteindrez ce résultat en établissant votre taille sur un œil en-dessous : le bourgeon de prolongement que vous obtiendrez alors tendra à se redresser et prendra naturellement la même direction que la branche (Fig. 30). L'œil du dessus, au con-



(Fig. 30).



(Fig. 31).

traire, partirait verticalement et formerait nécessairement un coude (Fig. 31). Quoiqu'à un moindre degré, vous éprouverez généralement le même inconvénient avec un œil pris sur un des côtés du rameau : cependant, pour éviter une superposition de deux branches, vous pourrez parfois, pour faire obliquer l'une d'elles, utiliser un œil de droite ou de gauche.

Pour les formes maintenues, soit à l'espalier, soit au contre-espalier, vous taillerez de préférence sur un œil en avant ; c'est celui qui continuera la branche le plus régulièrement, tout en dissimulant la plaie ; à son défaut, vous prendrez un œil en arrière, puis enfin un œil en-dessous ; mais jamais un œil en-dessus, vous ne pourriez pas éviter le coude.

Par suite de votre première taille courte, vous avez obtenu un bon prolongement ; vous pourrez donc allonger la taille de la se-

conde année, en raison de la vigueur de l'arbre et de la force du rameau ; vous observerez toujours d'ailleurs les mêmes principes relativement à l'œil de coupe.

La branche doit être simple : votre attention se portera donc constamment sur le prolongement ; il doit toujours attirer à lui la meilleure partie de la sève ; lui seul, sur votre branche, restera intact, à moins toutefois qu'il ne le dispute en force à la flèche ; tous les autres bourgeons à bois devront être convertis en productions fruitières. Nous verrons tout à l'heure comment nous devons nous y prendre ; pour le moment, nous ne nous occupons que de la branche de charpente.

La branche doit avoir une bonne direction : si elle est trop inclinée, vous la redresserez à l'aide d'une bride formée par un osier fixé à la tige : si elle est trop verticale, vous l'ouvrirez au moyen d'un morceau de bois taillé en biseau plat et légèrement échancré aux extrémités, placé en arc-boutant entre la branche et la tige.

Certains Poiriers émettent des rameaux divergents ; d'autres poussent horizontalement ; quelques-uns même laissent pendre leur jeune bois : afin d'obtenir une certaine régularité, vous serez alors obligé de diriger la branche de charpente à l'aide de baguettes. Pour ne pas vous créer cet assujettissement, le mieux sera de renoncer à la forme pyramidale, pour appliquer ces variétés à l'espalier ou au contre-espalier ; si elles sont fertiles, vous pourrez encore les dresser en cordons ou colonnes.

Il devient inutile de suivre notre branche de charpente année par année, car les soins à lui donner seront dorénavant toujours les mêmes. Etablissons bien néanmoins encore une fois que la taille ne doit être ni trop courte ni trop longue : trop courte, elle ferait partir en bourgeons à bois les yeux que nous destinons à produire du fruit ; trop longue, elle compromettrait l'avenir des productions fruitières de la base. La longueur de la taille sera déterminée par le sujet qui sert de porte-greffe ; par la vigueur de l'arbre en général, par celle du rameau de prolongement en particulier.

Les tailles les plus longues auront lieu pendant la jeunesse de la branche, alors que la sève y afflue et y circule librement, par conséquent, la seconde, la troisième et la quatrième année de sa formation : elle variera de 20 à 35 cent. pour le Cognassier ; de 30 à 40 cent. pour le franc et l'espalier.

La cinquième taille sera déjà moins longue et nous la rédui-

rons encore successivement d'année en année, afin de ne pas donner à la branche une trop grande longueur qui ne lui permettrait pas d'entretenir convenablement les productions fruitières dont nous la couvrirons : 1 mètre 50 cent. à 2 mètres pour la pyramide ; 2 à 3 mètres pour la palmette, sont des limites dans lesquelles je vous engage à rester. Aussitôt donc que la branche approchera de la longueur que vous lui aurez assignée, vous pratiquerez des tailles très-courtes, de 8 à 10 cent., pour maintenir la branche et concentrer la sève sur les productions fruitières.

Vous ne chercherez jamais à rapprocher sur le vieux bois, car vous arriveriez difficilement à refaire un prolongement : cependant, si votre branche perdait son extrémité, soit par accident, soit par maladie, il faudrait bien avoir recours à un rameau latéral pour essayer de la rétablir, ou mieux encore, si l'écorce est encore lisse, placer un écusson destiné à former un nouveau bourgeon de prolongement.

Maintenant que vous savez conduire une branche de charpente, vous saurez les conduire toutes ; nous pouvons donc passer aux productions fruitières.

Formation et conduite des Branches à fruit.

Nous abordons la partie difficile de la taille du Poirier. Peut-être vous souvenez-vous que je vous ai dit un jour : *Si nous exceptons la vigne, le pêcher est certainement, de tous nos arbres à fruits, le plus facile à diriger*. Vous vous êtes récriés tout d'abord, et je me suis efforcé de justifier mon appréciation : en tout cas, s'il vous était resté quelques doutes, vous allez vous convaincre aujourd'hui que j'étais alors et que je suis encore à présent dans le vrai en maintenant ma proposition.

Sauf quelques modifications de peu d'importance, tous les praticiens sont à peu près d'accord sur la direction des branches à fruit du Pêcher ; mais ils sont loin de s'entendre sur celle qu'il convient d'appliquer au Poirier ; et, par praticiens, j'entends non-seulement les jardiniers de profession, mais encore les maîtres dans l'art de la taille ; ces dissentiments, comme vous pouvez le penser, ne laissent pas d'embarrasser considérablement les disciples. Je tiens à mettre sous vos yeux la lettre que je viens de recevoir d'un de mes honorables correspondants, M. le comte de Castillon : « J'attends votre volume du Poirier avec

impatience : je compte sur vous pour éclaircir la question capitale des pincements.—Pincez progressivement et ne cassez pas, dit M. Willermoz ; — Cassez tout à la fois et ne pincez pas, dit M. Verrier (*Lois de l'Arboriculture fruitière*, Prudhomme, éditeur).— Pincez à 8 ou 9 cent., dit M. du Breuil ;— Ne pincez pas à moins de 8 feuilles, dit M. Gressent dans la dernière édition de son ouvrage, etc., etc..... *Tot capita, tot sensus :* il me tarde de connaître le vôtre..... » M. de Castillon aurait pu ajouter que l'un préconise l'arcure ; l'autre, la torsion : celui-ci, le cassement d'été ; celui-là, le cassement d'hiver, le cassement complet ou le cassement partiel ; et il aurait pu ajouter encore, etc., etc.

LÉON. — Personnellement, vous devez être fixé sur la valeur relative de ces divers procédés, et votre longue pratique a dû vous amener à adopter les meilleurs.

— Je le crois d'autant que je n'ai adopté les uns, de préférence aux autres, qu'après de longs tâtonnements et beaucoup d'essais comparatifs. Je puis donc, dès à présent, répondre à M. de Castillon ainsi qu'à vous : Pour la formation des branches à fruit, j'ai renoncé, en principe, au pincement et je suis revenu au cassement : car il faut bien que vous sachiez que le cassement a précédé le pincement.

JOSEPH. — Si maintenant vous voulez bien motiver vos préférences, vous nous éviterez les tâtonnements et les mécomptes que vous avez dû subir.

— Bien volontiers : mais auparavant, je tiens à vous rappeler que nous n'admettons pas de règle absolue : ainsi, lorsque je dis que j'ai substitué le cassement au pincement, il ne faut pas entendre que je proscris complètement celui-ci ; il est tel cas, au contraire, où nous pourrons l'employer, même pour la formation des branches à fruit. Quant aux branches de charpente, le pincement, ainsi que nous l'avons établi, sera toujours le moyen le plus sûr et le plus prompt pour maintenir l'équilibre entre les divers bourgeons à bois qui doivent concourir à leur formation.

Mais il y a plus : je reconnais que l'on peut, à l'aide du pincement, garnir très-régulièrement de productions fruitières les branches de charpente d'un Poirier : j'y suis arrivé et vous pourriez y arriver vous-même ; d'une autre part, j'établirai dans un instant que l'on obtient la même régularité avec le cassement. Dès lors donc que, pour atteindre un même but, nous avons deux

procédés à notre disposition, nous devons adopter le plus simple et le plus expéditif : c'est ce que nous avons à rechercher.

Dans un article intitulé : *Du pincement sur les arbres fruitiers*, publié dans le Bulletin de la Société d'horticulture pratique du Rhône, M. Willermoz pose en fait que le pincement n'est pas connu, et que les donneurs de conseils sont en pleine anarchie. J'abonde complètement dans son sens : établissons donc quelques règles générales ; je les réduirai à quatre.

1° *Le pincement doit être fait à propos.* — Le meilleur pincement se pratique avec la main ; vous supprimez avec les ongles du pouce et de l'index l'extrémité des jeunes bourgeons ; cette extrémité doit être tendre, herbacée, pour ainsi dire encore laiteuse : si vous attendez, si vous enlevez une trop grande longueur du bourgeon, si vous opérez par conséquent sur une partie déjà consistante, la sève aura pris cette direction, les yeux conservés seront trop développés ; ils repartiront immédiatement en bourgeons anticipés. Le pincement ne produira donc tout son effet qu'à un moment précis ; plus vous vous éloignerez de ce moment, plus il sera défectueux.

2° *Le bourgeon pincé ne doit être ni trop court ni trop long.* — Suivant la variété, le bourgeon sera pincé au-dessus de la 6e, 7e ou 8e feuille, en comptant celles qui forment rosette à la base ; il aura de 8 à 10 cent. de longueur : l'essentiel est d'obtenir au moins de trois à quatre yeux. Un pincement trop court ne produit souvent qu'un chicot ; un pincement trop long ne favorise pas assez le développement des yeux de la base.

3° *Le pincement doit être successif.*— On a dit : Il faut pincer successivement, afin de ne pas apporter de perturbation dans la sève. J'avoue que cette raison me touche peu ; il faudrait effectivement enlever une bien grande quantité de bourgeons à la fois pour nuire à l'arbre : n'avons-nous pas les bourgeons de prolongement pour utiliser la sève que nous détournons à leur profit ? La raison vraie du pincement successif, la raison péremptoire est celle qui ressort de notre première prescription. Les bourgeons d'un arbre ne se développent jamais tous à la fois ; leur végétation, au contraire, s'échelonne suivant leur position sur l'arbre, suivant l'affluence de la sève : dès lors donc que nous devrons opérer, lorsque chacun d'eux aura acquis le même développement, le pincement devient nécessairement successif. Commencé en mai, le premier pincement devra se poursuivre pendant tout le mois de juin.

4° *Le pincement doit être répété aussi souvent qu'il est nécessaire.* — Bien que pincés à propos et successivement, beaucoup de bourgeons émettront des jets anticipés que nous devrons arrêter à leur tour : quelques-uns même nous donneront, dans la même année, une troisième succession qu'il faudra pincer encore.

Les règles que je viens d'établir ne sont pas facultatives ; elles sont obligatoires : vous les trouverez vraisemblablement très-minutieuses et très-assujettissantes, et cependant ce n'est qu'en les observant que vous obtiendrez du pincement les résultats que vous poursuivez. Encore ai-je négligé certaines prescriptions moins importantes : il faut distinguer les bourgeons qui naissent sur les branches de charpente, de ceux qui se produisent sur les branches à fruit ; les bourgeons simples, des bourgeons doubles, etc., etc.

Ecoutez un partisan du pincement, M. Willermoz, il sera plus exigeant que moi : « ..... Mieux vaut un arbre non pincé qu'un qui l'est mal..... On ne procédera au pincement des bourgeons d'un arbre qu'après avoir fait l'étude de ses bourgeons ; cette étude repose sur leur position, leur organisation et leur valeur. Ces connaissances acquises, on ne perdra pas de vue que l'opération doit être lente, combinée et raisonnée..... Le pincement d'un bourgeon est subordonné à la vigueur de l'arbre et à sa fertilité ; il sera différent selon que l'arbre sera *peu fertile*, *fertile*, *très-fertile*..... L'œil le plus rapproché du prolongement se développera le premier ; c'est donc le bourgeon qu'il faudra pincer le premier. L'œil voisin, mais qui est plus inférieur et moins éclairé, ne se développant pas aussi promptement, ne sera pincé que quelques jours après. On procédera ainsi de suite sur tous les rameaux inférieurs qui auraient une tendance à prendre trop de développement..... Il faut pincer sur deux, quatre ou six feuilles, suivant la variété et selon que les bourgeons sont lisses à leur base ou garnis de rides et de gros bourrelets....., etc., etc. »

Toutes ces prescriptions sont excellentes ; mais j'ai renoncé à les appliquer parce qu'elles sont trop assujettissantes, qu'elles prennent beaucoup de temps, et que j'arrive aux mêmes résultats par des procédés beaucoup plus simples et plus expéditifs.

Avant d'arriver au cassement, disons encore que M. Willermoz n'admet pas le pincement répété : lorsqu'un bourgeon primitivement pincé repart en bourgeon anticipé, il recommande de le

laisser s'aoûter; puis de le casser à demi, à 1 ou 2 cent. de son insertion, pour l'abandonner ensuite à lui-même en le laissant pendre. Il procède ainsi progressivement et successivement sur tous les bourgeons anticipés.

De son côté, M. du Breuil, qui admet le pincement pour la formation des branches à fruit, adopte comme moyen auxiliaire et pour les bourgeons oubliés, la torsion, opération longue et difficile dont le moindre défaut est de ne pas donner de résultats.

Il ne faut donc voir dans l'une et dans l'autre recommandation qu'un complication de plus.

D'autres, enfin, préconisent, concurremment avec le pincement, l'arcure des rameaux faibles; mais cette opération, qui peut offrir une utilité momentanée pour réduire des arbres peu fertiles et trop vigoureux, ne saurait s'appliquer à la formation usuelle des branches à fruit.

J'ai pratiqué longtemps moi-même le cassement partiel ou demi-cassement d'été; je l'ai même conseillé autrefois dans une publication horticole, mais depuis j'y ai complètement renoncé, non-seulement parce que les arbres sont alors fort disgracieux avec leurs rameaux cassés et pendants, mais encore parce que ceux-ci, lorsqu'ils sont fortement agités par un vent violent peu de temps après l'opération, ou se détachent complètement, ce qui n'est qu'un demi-mal, ou viennent fouetter les fruits que souvent ils font tomber.

C'est ainsi que, en cherchant toujours à simplifier, je suis arrivé progressivement au cassement; non plus au cassement partiel, mais au cassement entier; non plus au cassement d'août, mais au cassement pratiqué pendant la première sève, sur le bourgeon en période de formation.

Mais avant d'entrer dans aucun développement, je suis bien aise, puisque j'ai été assez heureux pour me rencontrer avec lui, de m'étayer de l'opinion de M. Verrier. Lors de nos entretiens sur le Pêcher, cet excellent homme est venu ajouter l'autorité de son nom à notre modeste expérience (*Le Pêcher,* page 366); depuis, nous avons eu le malheur de le perdre; qu'il me soit donc permis de profiter de cette occasion pour rendre un double hommage à l'extrême bienveillance de l'homme privé et au talent de l'arboriculteur.

M. Verrier était très-certainement le praticien le plus remarquable, le jardinier le plus consommé dont pût se glorifier la France. Ceux qui ont visité la Saulsaie ou même le parc

de la Tête-d'Or, à Lyon, ont pu voir ce qu'il savait faire d'un arbre.

Voici ce qu'il enseignait, le 14 mai 1865, aux membres de la Société d'horticulture pratique de l'Ain ; je cite textuellement :

« 1° Quand le plus grand nombre de bourgeons du même arbre ont atteint une longueur de 30 à 40 cent., même un peu plus, on casse au-dessus de huit à neuf feuilles, y compris les petites qui sont à leur base, tous ceux qui naissent directement sur la branche de charpente et qui sont destinés à former des productions fruitières. Mais on laisse intacts tous les bourgeons faibles qui ne dépassent pas 20 à 25 cent.

» Ce cassement au-dessus de huit à neuf feuilles a pour effet de modérer la vigueur de certains bourgeons qui, sans cette opération, seraient trop forts et ne produiraient que du bois ; ensuite, on a, à la taille suivante, trois ou quatre bons yeux sur lesquels on peut compter pour obtenir des dards et des brindilles.

» 2° Tous les autres bourgeons forts qui se trouvent placés sur les branches fruitières sont cassés court, à 3 ou 4 cent. de leur insertion.

» Ce cassement court est fait dans le but d'arrêter la sève sur ce point, afin que les branches fruitières ne prennent pas un trop fort développement et ne s'emportent pas à bois. Mais on laisse, sans les casser, tous les bourgeons faibles de 20 à 25 centim. de longueur, placés sur les branches à fruit délicates et faibles, lesquelles ont besoin d'un appel de sève pour assurer leur durée.

» Environ un mois après ce premier cassement, on voit se produire, au sommet des bourgeons les plus vigoureux, un ou plusieurs bourgeons anticipés : ceux-ci sont cassés sur leur empâtement. Il est bien rare de pratiquer un troisième cassement ; dans tous les cas, il serait semblable à ce dernier.

» Plusieurs auteurs ont dit de ne pas pincer ou casser tous les bourgeons à la fois, afin d'éviter un refoulement de sève et une commotion qui serait nuisible à l'arbre ; c'est une erreur, car des essais comparatifs faits sur des centaines d'arbres n'ont jamais rien produit de fâcheux ni même de sensible. Ainsi on pincera ou on cassera en même temps tous les bourgeons qui seront assez longs, sans s'inquiéter si l'arbre en souffrira. »

M. Verrier motive ensuite ses préférences ainsi :

« Nous préférons le cassement au pincement tant préconisé par beaucoup d'auteurs. Le pincement oblige à opérer les bourgeons au fur et à mesure qu'ils atteignent la longueur voulue, et à re-

venir presque chaque jour vers le même arbre pendant près d'un mois. A la suite du pincement, il naît sur les bourgeons vigoureux deux ou trois successions de bourgeons anticipés, lesquels nécessitent autant de fois l'opération.

» Le cassement se fait presque toujours pour chaque arbre en une seule fois ou deux tout au plus, à quelques jours d'intervalle, sauf à revenir plus tard pour opérer quelques bourgeons retardataires : il n'en résulte qu'une succession de bourgeons anticipés. Ensuite, tous les bourgeons faibles qu'il ne faut jamais pincer ont à peu près terminé leur évolution : il est facile alors de les reconnaître à leur œil terminal apparent.

» Quant au résultat pour l'obtention et le maintien des branches fruitières, il est absolument le même qu'avec le pincement. Du reste, le cassement que nous pratiquons n'est qu'un pincement tardif, fait à la fin de mai et dans le courant de juin. Celui que quelques personnes pratiquent en août ne nous a jamais satisfait. A cette époque, nous laissons croître librement tous les bourgeons qui poussent encore ; ils sont rarement nuisibles ; cependant, si parmi eux il s'en trouvait de trop forts, on les casserait comme il a été dit.

» Enfin, le pincement demande beaucoup de temps : on opère souvent des bourgeons qui devraient rester entiers ; tandis que le cassement abrége le travail et est plus facile à exécuter, par la raison que tous les bourgeons forts peuvent être facilement distingués des faibles.

» Quant au cassement partiel et à la torsion, ce sont deux opérations non pas nuisibles, mais tout à fait inutiles. La première rend les arbres fort laids avec leurs bourgeons cassés et pendants, dont la plupart finissent par sécher ; la seconde est longue et difficile à exécuter. »

Je dois répondre encore à la seule objection que M. Willermoz présente contre le cassement : les rameaux, dit-il, qui se sont développés à la partie supérieure d'une branche de prolongement prennent, lorsqu'ils ne sont pas pincés, un accroissement considérable, de manière que le cassement ne saurait ensuite arriver en temps utile. On pourrait dire à M. Willermoz qu'il suppose un cassement beaucoup trop tardif et qu'il suffirait d'avancer cette opération ; mais j'avoue que, dans ma pratique, j'ai toujours eu de la peine à réduire, soit par le pincement, soit par le cassement, le bourgeon qui suit immédiatement celui qui forme le prolongement, surtout lorsque, pour continuer la bran-

che de charpente, nous aurons taillé sur un œil en-dessous, le suivant se trouvant alors en-dessus : je préfère donc éborgner cet œil lors de la taille sèche ou l'ébourgeonner dès qu'il commence à se développer ; dans l'un comme dans l'autre cas, je provoque ainsi la sortie des yeux stipulaires qui acquièrent beaucoup moins de force, et je soumets l'un au cassement après avoir supprimé l'autre.

D'après ces divergences, vous devez être convaincus maintenant que la meilleure direction à appliquer au Poirier n'est pas chose aussi facile à établir que vous avez pu le penser.

Au reste, si l'arboriculture ne fait pas des progrès plus rapides en France, ce n'est pas faute de professeurs ; nous n'aurons plus, tantôt, si mince bourgade qui n'en soit pourvue. Dans quelle académie ont-ils gagné leur grade, tous ces docteurs ès-taille? Il serait difficile de le dire ; eux-mêmes seraient embarrassés de nous l'apprendre. Ils cultivent, un peu à l'aventure, quelques arbres fruitiers ; ils ont adopté un auteur qu'ils commentent tant bien que mal : cela leur suffit pour se décerner le titre de professeur ; surtout s'ils joignent à ce léger bagage une certaine faconde naturelle.

Ne leur parlez pas des lois diverses de la végétation ; des influences contraires de terrain et de climat ! Ils ont un thème tout fait qu'ils appliquent dans le nord comme dans le midi, à une espèce comme à une autre. Quant à expérimenter les données qu'ils enseignent, quant à se former une opinion personnelle basée sur des faits, ils n'y ont même pas songé.

Léon. — Vous me paraissez sévère dans vos appréciations.

— Nullement : car, à côté du diseur dont je viens de vous tracer le portrait en raccourci, je distingue le travailleur sérieux : moins prompt à se mettre en avant, observateur attentif et consciencieux, celui-ci étudiera de longues années avant de se prononcer. Il voudra contrôler la théorie par la pratique, afin d'éclairer ensuite la pratique par la théorie ; et, quelle que soit l'autorité d'un auteur, il ne se portera garant de ses idées qu'après les avoir passées au crible de l'expérience. Autant je tiens à vous mettre en garde contre le premier, autant je vous engage à suivre les bons conseils du second.

Voilà le vrai professeur ! Je pourrai, sans parler de M. J.-B. Verlot, notre habile jardinier, vous le désigner sous plusieurs noms ; je m'en tiendrai aujourd'hui à un seul.

Après de nombreux essais pratiques, apres plusieurs années d'enseignement, M. Eugène Forney a fait paraître un traité intitulé : *Le jardinier fruitier, principes simplifiés de la taille des arbres fruitiers.* L'ouvrage a été publié en 1862 et 1863 ; j'avoue, à ma honte, que je ne le connaissais pas : l'auteur vient d'avoir l'aimable attention de me l'envoyer ; il m'arrive au moment où je m'entretiens avec vous de la culture et de la taille du Poirier. Je résume en quelques mots mon appréciation : système simple et rationnel ; exposition claire et méthodique ; aperçus fins et nouveaux.

Me sera-t-il permis maintenant de constater que, pour la taille du Poirier, nous sommes d'accord à peu près sur tous les points? Comme M. Verrier, nous sommes arrivés l'un et l'autre au cassement pour la formation des branches à fruit. Dans cet entretien, je suivrai donc pas à pas M. Forney ; j'emprunterai même parfois sa rédaction, lorsque je désespérerai de dire aussi bien.

Avant d'étudier chaque production fruitière en particulier, posons d'abord pour la branche à fruit, comme nous l'avons fait pour la branche à bois, quelques principes généraux :

1° *Pour obtenir du fruit, on taille sur les rides ; pour obtenir du bois, on taille sur le bois lisse.* — Les rides sont les plis circulaires qui existent à l'insertion des rameaux, sur les coudes et souvent sur toute la longueur des branches à fruit ; elles sont formées par l'insertion et par la chute successive des feuilles groupées en rosette ; elles contiennent des yeux nombreux, peu ou pas apparents, toujours plus disposés à former des productions fruitières que des bourgeons à bois.

2° *L'œil à feuilles, tant qu'il n'est pas transformé en bouton parfait, peut se développer en bourgeon à bois.* — Vous pouvez tailler directement sur un bouton formé ; il ne peut plus changer de nature, il donnera nécessairement des fleurs : mais, par contre, vous ne raccourcirez jamais au-dessus d'un œil à feuilles, c'est-à-dire d'une lambourde en formation ; vous risqueriez fort d'obtenir du bois, au lieu du bouton que vous attendez. Vous taillerez alors, soit sur les rides situées au-dessus, lorsque, par suite d'un cassement d'été, votre œil à feuilles sera immédiatement suivi de l'insertion d'un rameau ; soit sur un œil en-dessus, s'il en est autrement ; cet œil donnera un bourgeon à bois que vous affaiblirez par le cassement, pour le supprimer ensuite lorsque l'œil à feuilles sera transformé en bouton.

3° *La branche à fruit du Poirier peut vivre aussi longtemps que la branche à bois qui la porte.* — Mais, pour atteindre ce résultat, la branche à fruit doit être vigoureuse, solidement établie et bien dirigée. Sur le Pêcher, nous avons reconnu également des branches à fruit ; mais celles-ci ne servent, pour ainsi dire, que de support, car le fruit naît toujours sur un rameau de l'année précédente, ce qui nécessite d'année en année le remplacement de ce rameau : sur le Poirier, au contraire, le bouton prendra naissance directement sur la branche à fruit.

4° *Toute branche à fruit, pour être vigoureuse et durable, doit avoir une partie lisse de* 5 *centimètres au moins.* — Cette partie lisse formera, autant que possible, la base même de la branche à fruit ; souvent néanmoins la branche à fruit, formée par la chute successive des feuilles, sera entièrement ridée ; elle offrira alors peu de chances de durée et, si elle n'émet pas elle-même une partie lisse, dard ou brindille, elle disparaîtra après quelques fructifications. La nature tend ordinairement à provoquer cette émission de bois lisse ; nous devrons donc, de notre côté, favoriser cette production, puis ensuite la conserver avec soin.

5° *La branche à fruit doit être maintenue courte.* — En nous conformant, bien entendu, au principe précédent, c'est-à-dire alors que nos branches à fruit auront une partie lisse, soit à la base, soit sur elle-même, dans ces conditions, plus les fruits seront attachés près de la branche de charpente, plus ils prendront de développement et moins ils offriront de prise au vent. Je ne voudrais pas cependant vous voir tomber dans l'exagération : une branche à fruit par trop courte attirerait peu de sève et par cela même offrirait peu de durée. M. Forney indique 7 à 8 cent. comme une bonne longueur moyenne : trop longue, la branche à fruit tendra à s'épuiser, si elle est chétive ; ou, au contraire, à prendre trop de développement en s'emportant à bois, si elle est naturellement vigoureuse.

6° *Les bifurcations de la branche à fruit doivent être limitées.* — Chaque bouton, après avoir donné du fruit, forme un renflement charnu que nous désignerons sous le nom de *bourse* ; chaque bourse émet ensuite plusieurs yeux à feuilles et parfois des bourgeons à fruit : il en résulte que, à la longue, la branche à fruit tend à se diviser à l'infini ; la sève alors circule difficilement dans tous ces petits embranchements noueux ; les yeux et les boutons trop nombreux s'affament réciproquement au dépens

de la fructification : il faut donc arriver, par la taille, à des suppressions, afin de ne conserver que trois bifurcations, quatre au plus.

7° *La branche à fruit ne doit porter qu'un nombre déterminé de boutons.* — C'est une erreur assez commune de croire que plus une branche à fruit aura de fleurs, plus elle donnera de fruits; presque toujours, au contraire, elles couleront toutes, faute d'une nourriture suffisante. Le mieux est de ne conserver que deux boutons sur chaque branche à fruit : outre que la fructification sera plus assurée, les fruits seront aussi plus beaux. Vous n'avez pas d'autres moyens, au reste, d'approcher du but auquel vous tendez : ne pas épuiser l'arbre, tout en régularisant la fructification d'une année à l'autre.

8° *La branche à fruit, pour produire, a besoin d'air et de lumière.* — Nous avons déjà parlé de la nécessité d'espacer convenablement les branches de charpente ; cette nécessité ressort encore du principe que nous venons de poser :

« Fortement privées de lumière, dit M. Forney, les productions fruitières donnent chaque année des rosettes de feuilles sans fleurir : la production s'allonge, se ride, et finit par se dessécher. Un peu moins privé, le bouton à fleurs fleurit, mais ne fructifie pas ou donne des fruits rares, petits, verdâtres et sans saveur. »

« La branche complétement aérée et recevant facilement la lumière est la seule qui fructifie convenablement. »

Nous devons conclure encore que les branches à fruit, tout en garnissant régulièrement les branches de charpente, ne doivent jamais se gêner et arriver à la confusion. A ce propos, M. Forney ajoute : « Quant à la quantité de productions, nous avons pour principe qu'il faut avoir peu de branches et qu'elles soient bien garnies de productions fruitières assez fortes. » Je suis de son avis.

La lambourde. — Formée par l'engaînement successif des feuilles, la lambourde est toujours ridée dans toute sa longueur ; elle constitue la plus faible de toutes les productions fruitières.

Elle se produit généralement à la base des rameaux ; elle y sera d'autant plus commune que ceux-ci auront été taillés plus longs. Vous la rencontrerez encore en abondance sur les arbres faibles, sur les variétés très-fertiles et peu vigoureuses.

Pour arriver à diriger la lambourde, suivons-la dans son dé-

veloppement : la première année, l'œil à feuilles ne se distingue guère de l'œil à bois.

La seconde année (Fig. 32), il est entouré d'une rosette de feuilles ; il s'allonge et l'on peut déjà distinguer quelques plis charnus à sa base. Le bouton se forme dans le courant de la troisième année ; il est entouré de feuilles plus nombreuses ; le support ridé atteint quelques centimètres ; la lambourde est parfaite (Fig. 33).

Au printemps suivant, le bouton fleurit ; et le fruit vient s'attacher sur un renflement charnu que nous avons désigné sous le



(Fig. 32).



(Fig. 33).



(Fig. 34).

nom de *bourse :* pendant cette même année, de nouveaux yeux à feuilles se forment sur la bourse (Fig. 34) ; ces yeux donneront eux-mêmes du fruit la deuxième année après la première fructification, quelquefois plus tard.

Après la chute ou l'enlèvement des fruits, une portion de la bourse, abandonnée par la sève, se décompose ; puis, après s'être desséchée, tombe généralement toute seule : mais, comme il arrive parfois que la mortalité descend assez bas pour compromettre l'œil le plus élevé, il vaut mieux, lors de la taille, supprimer une portion de la bourse, comme l'indique le trait A.

La figure 34 représente une lambourde qui n'a produit, après la fructification, que deux yeux à feuilles : d'après les principes que nous avons admis, cette production fruitière n'est donc pas encore solidement établie, puisqu'elle manque encore de partie lisse. Il peut arriver qu'elle émette dès cette année un bourgeon lisse ; si c'est un dard ou une brindille courte, nous le conserverons intact : si c'est une brindille longue ou un bourgeon à bois, nous le casserons, dans le courant de l'été, sur deux yeux qui

devront se transformer en boutons, ce qui nous donnera généralement une longueur de 4 à 5 cent. de bois lisse (Fig. 35, A). A la taille sèche, nous supprimerons une portion de la bourse sur le trait B.

Si toutefois le rameau à bois né sur une bourse prenait trop de force, vous le supprimeriez, lors de la taille, sur les rides de l'empâtement; la sève attirée sur ce point, vous donnera alors à peu près certainement les dards dont vous avez besoin.



(Fig. 35).



(Fig. 36).

Parfois le bois lisse ne se produira qu'après la deuxième fructification; souvent même il n'apparaîtra pas du tout : vous devrez alors favoriser son développement en pratiquant une entaille au-dessus de l'insertion de la lambourde, surtout si vous craignez de la voir s'éteindre.

Chaque année la lambourde ira ensuite en se divisant, à mesure qu'elle se chargera d'un plus grand nombre d'yeux et de boutons; elle présentera alors l'aspect de la figure 36. Pour obtenir une fructification régulière, vous devrez songer à la réduire; vous retrancherez tout ce qui est vieux, épuisé et éloigné; vous conserverez par conséquent : 1° les yeux et les boutons les mieux constitués; 2° ceux qui tendent à rapprocher la branche à fruit de la branche de charpente; 3° ceux chez lesquels la sève afflue avec le plus de facilité : d'après ces principes, vous établirez vos coupes en A, B et C.

Vous ne pourrez jamais éviter la lambourde, mais vous ne perdrez pas de vue que, quoi que vous fassiez, elle restera constamment la plus faible de vos branches fruitières : vous la restreindrez donc autant que possible pour baser votre fructification sur des productions plus vigoureuses.

Le dard. — Gros, court, ligneux, le dard est toujours largement implanté sur la branche ou sur le rameau; il forme généralement avec l'un ou l'autre un angle droit.

Le dard est le produit d'une seule année de végétation; sa longueur varie de 2 à 10 cent. : il se distingue de la lambourde par son bois lisse et par son insertion plus large sur la branche : deux conditions qui lui assurent plus de vitalité.

Parfois, sur les arbres très-fertiles, le dard se couronnera d'un bouton l'année même de son développement, de façon à produire du fruit l'année suivante à l'état de rameau; mais ce cas sera toujours exceptionnel : l'évolution normale du dard comprend habituellement trois années, et il fructifie alors à l'état de branche dans le courant de la quatrième.

La première année, il est terminé par un œil à feuilles, allongé, étroit et pointu ; il est garni, suivant sa longueur, d'un, de deux et souvent d'un plus grand nombre d'yeux latéraux, petits et souvent peu apparents (Fig. 37).



(Fig. 37).



(Fig. 38).



(Fig. 39).

La seconde année, l'œil terminal prend du corps et s'épaissit; il est entouré d'une rosette de trois, quatre ou cinq feuilles : les yeux latéraux se développent un peu.

La troisième année, le dard s'est allongé de l'insertion des

feuilles de l'année précédente ; l'œil terminal est par conséquent ridé à la base ; il est accompagné de six à huit feuilles ; il grossit, il s'arrondit ; sa transformation en bouton est complète vers le milieu de l'été. Les yeux latéraux sont devenus des yeux à feuilles de deuxième année (Fig. 38).

L'année suivante, le bouton fleurit ; et, pendant qu'il produit du fruit, l'œil en dessous et quelquefois même le suivant se transforment à leur tour en bouton (Fig. 39). Comme vous pouvez le remarquer, les diverses évolutions du dard se sont opérées jusqu'ici toutes seules ; votre intervention doit donc se borner à le conserver toujours, sans jamais le tailler : vous ne supprimerez un dard que lorsqu'il en existera plusieurs sur un même point.

Après la première fructification, la bourse produira, comme dans la lambourde, soit des yeux qui se transformeront eux-mêmes, plus tard, en boutons ; dans ce cas, vous vous contenterez de supprimer le sommet de la bourse sur le trait A (Fig. 39) ; soit un œil et un bourgeon B ; comme vous n'avez plus besoin de bois lisse, puisque votre dard en est muni, vous casserez ce bourgeon sur deux yeux pendant sa croissance ; puis vous le supprimerez sur l'empâtement C, lors de la taille sèche.

La conduite du dard consiste ensuite à supprimer les bourses et le bois lisse inutile qui se développerait dessus ; à ne conserver que les bifurcations nécessaires, en retranchant toujours les plus vieilles et les plus épuisées.

Le dard est la production fruitière la plus précieuse parmi celles qui naissent naturellement ; il réunit les diverses conditions de longueur convenable, de fertilité et de durée ; il est peu abondant sur les jeunes arbres, ainsi que sur ceux qui conservent une végétation trop fougueuse : lorsque celle-ci aura été réglée, il se développera ensuite assez régulièrement, tant que le sujet conservera une bonne vigueur moyenne. Dès que l'arbre s'affaiblira, la lambourde deviendra plus commune que le dard.

La brindille. — Grêle, flexible, ligneuse, la brindille est la plus longue des productions fruitières ; elle forme un angle aigu avec la branche ou le rameau, tout en s'inclinant généralement en arrière par son sommet.

Auteurs et professeurs sont loin d'être d'accord sur la meilleure direction à appliquer à la brindille ; cette direction devra varier suivant la variété, suivant l'âge et la vigueur de l'arbre : entrons dans les détails et tâchons d'être clairs.

Nous nous occuperons tout à l'heure de la transformation des bourgeons inutiles en productions fruitières : nous établirons alors qu'il faut casser, pendant le cours de leur développement, tous ceux qui dépassent une longueur de 25 cent.

Nous classerons en conséquence, parmi les bourgeons à bois, tous ceux que nous casserons ; et, pour nous, la brindille sera comprise entre les chiffres extrêmes de 10 à 25 cent.

La brindille est la première production fruitière qui apparaît sur les jeunes arbres ; elle domine sur les arbres très-vigoureux et particulièrement sur ceux qui sont greffés sur franc. Ceci bien établi, nous en tirerons cette conséquence : plus nos arbres seront vigoureux, plus nous aurons intérêt à ménager les brindilles ; nous les conserverons alors dans toute leur longueur, avec d'autant plus de soins que les autres productions fruitières seront plus rares.

Mais ce n'est pas tout : vous aurez encore à tenir compte du mode particulier de végétation des variétés ; certaines, comme Joséphine de Malines, Crassane, Nouvelle Fulvie, Beurré Diel, ont une tendance marquée à produire leurs fruits à l'extrémité des brindilles ; d'autres, naturellement peu fertiles, comme Urbaniste, Doyenné du Comice, etc., exigeront encore la conservation à peu près permanente des brindilles : l'expérience seule pourra vous guider sous ces deux derniers points de vue.

Par contre, nous réduirons successivement la conservation des brindilles, en raison directe de la décroissance en vigueur de nos arbres ; en raison par conséquent de l'abondance des productions fruitières plus rapprochées ; en raison encore de la fertilité naturelle des variétés et de leur tendance à émettre des dards et des lambourdes.

En d'autres termes et pour insister : nous maintiendrons soigneusement les brindilles toutes les fois que nous ne pourrons pas baser une production normale sur des productions fruitières naturellement plus courtes, et nous les abandonnerons successivement à mesure que celles-ci se produiront, en commençant, bien entendu, par les plus longues et en suivant ensuite une progression descendante.

Les brindilles que nous ne voudrons pas conserver seront cassées, lors de la taille d'hiver, à 8 ou 10 cent. au-dessus de deux bons yeux ; nous pourrons même alors supprimer complétement toutes celles qui se trouveraient trop rapprochées d'autres productions fruitières bien constituées, et qui, par conséquent, feraient confusion.

Lorsque, pour un des motifs que nous venons d'exposer, vous serez tenu à conserver un grand nombre de brindilles, vous pourrez, pour éviter l'entre-croisement, arquer les plus longues en leur faisant décrire un demi-cercle, pour les fixer en arrière ou en dessous, soit à l'aide d'un lien, soit en engageant l'extrémité entre la branche et un rameau.

Sans entrer dans ces distinctions, beaucoup d'auteurs établissent que la brindille doit être cassée, soit dans le courant de l'été, soit pendant l'hiver à 8 ou 10 cent.; c'est pour avoir été soumis à ce régime que vous rencontrez tant de Poiriers infertiles; c'est pour avoir appliqué d'une manière absolue de pareilles prescriptions que vous entendez tant de jardiniers se plaindre d'un excès de vigueur qu'ils ne savent comment utiliser!

Léon. — Je me rends parfaitement compte de l'utilité des brindilles comme élément de fructification, et des différents cas où l'emploi de cette production fruitière devient nécessaire; mais, lorsque nous devrons arriver à la casser, pourquoi nous conseillez-vous le cassement d'hiver, de préférence au cassement en bourgeon?

— J'ai tenu d'abord à établir nettement une ligne de démarcation entre le bourgeon à bois et la brindille. Il ne faut pas nous dissimuler que ce terme de *brindille* est naturellement assez élastique; il n'offre à l'esprit rien de défini, tout au moins quant à la longueur; on peut l'appliquer uniquement aux productions qui ne dépasseront pas 15 cent., comme aussi l'étendre jusqu'à celles qui atteindront 30 ou 35 cent. Pour mon compte, je vous ai fixé 25 cent. comme longueur extrême, parce que au-delà je ne saurais plus vous conseiller de maintenir la brindille entière.

Dans ces conditions, la brindille est dénudée à la base; elle est dépourvue d'yeux bien formés sur un tiers et souvent sur la moitié de sa longueur; les yeux latents qu'elle contient sont lents à se développer, plus lents encore à fructifier; en cassant à l'état de bourgeon, vous risqueriez donc d'annuler la production fruitière, ou tout au moins de retarder la fructification; en opérant pendant l'hiver, vous distinguerez toujours, au contraire, les deux yeux au-dessus desquels vous devez casser, et ces yeux, en raison même de la faiblesse du rameau, ne risqueront pas de partir à bois. Vous restez toujours d'ailleurs ainsi maître de la situation; il est plus facile alors de décider s'il est plus avantageux de conserver ou de casser la brindille.

Voyons maintenant comment nous conduirons la brindille:

parfois, dès la première année, elle se terminera par un bouton; dans ce cas, elle fleurira l'année suivante, et, après la production du fruit, nous la traiterons comme la brindille qui aura mis plusieurs années à former ses boutons. Suivons donc d'abord celle-ci dans son développement.

La première année, elle sera garnie, à partir du sommet et suivant sa longueur, de quatre à six yeux petits mais bien formés et de deux ou trois yeux latents à la base (Fig. 40).

La seconde année, les yeux se gonfleront; les deux du sommet seront accompagnés d'une rosette de trois à cinq feuilles; le



(Fig. 40).



(Fig. 41).



(Fig. 42).

troisième et le quatrième en descendant auront de deux à trois feuilles; ceux de la base resteront latents. Quelquefois l'œil du sommet se transformera, dès cette année, en bouton; mais, sur les arbres jeunes et vigoureux dont nous nous occupons spécialement, ce résultat ne sera guère acquis que la troisième année.

Cette année-là, l'œil du sommet, presque toujours le second en descendant, et quelquefois le troisième, passeront à l'état de bouton ; les yeux immédiatement au-dessous seront entourés de quatre à cinq feuilles (Fig. 41).

La quatrième année, les boutons du sommet fructifieront ; les yeux en dessous se transformeront, à leur tour, en boutons (Fig. 42). A la taille du printemps, vous supprimerez la portion qui a donné du fruit, en coupant votre brindille sur le trait A, au-dessus du bouton le plus élevé. Si cependant les yeux au-dessous des deux bourses n'étaient pas encore tranformés en boutons, vous conserveriez momentanément une bourse, pour ne pas vous exposer à les faire partir à bois.

L'année suivante, c'est-à-dire la cinquième, vous aurez un ou deux boutons qui donneront du fruit ; à la taille qui suivra, vous retrancherez la bourse la plus élevée sur le trait B (Fig. 42). Vous agirez ainsi jusqu'à ce que vous soyez arrivé à réduire votre production fruitière à la longueur normale de 8 à 10 cent. A partir de ce moment, vous la conduirez comme les autres branches à fruit que nous avons déjà étudiées.

Toute production à bois qui naîtra sur une brindille sera cassée à quelques centimètres pendant son développement, puis retranchée sur son empâtement à la taille suivante.

Une dernière observation : il peut arriver que l'œil terminal d'une brindille se développe en bourgeon ; vous casserez celui-ci sur son point d'insertion, dans le courant de mai, et la direction de votre brindille suivra ensuite le cours ordinaire.

Le rameau à bois transformé en branche à fruit. — Nous avons passé en revue toutes les productions fruitières qui se développent naturellement : voyons maintenant comment nous devons nous y prendre pour convertir en branche à fruit les bourgeons et les rameaux à bois inutiles.

Pour atteindre ce résultat, trois méthodes ont été et sont encore plus ou moins heureusement employées : le pincement, le cassement, la taille sur empâtement ; nous nous sommes déjà expliqués sur les deux premières ; disons donc quelques mots de la troisième.

La taille sur empâtement consiste à supprimer le rameau lors de la taille d'hiver, à 5 ou 6 millim. au-dessus de son insertion : c'est ce que La Quintynie appelait la taille à l'épaisseur de l'écu. Elle a pour but de provoquer la sortie des sous-yeux et leur

émission en dards et en brindilles ; mais ce résultat est incertain. Parfois les sous-yeux ne se développeront pas et la branche restera dénudée avec une plaie toujours disposée à devenir chancreuse ; parfois, au contraire, ils donneront des productions encore trop vigoureuses qu'il faudra pincer ou casser, au risque de former des têtes de saule ; dans le cas le plus favorable, les productions fruitières que fourniront les sous-yeux seront toujours mal établies, peu vigoureuses et peu durables.

Nous nous en tiendrons donc au cassement : nous allons étudier d'abord l'époque de l'opération, la manière de la pratiquer ; nous constaterons ensuite les résultats.

Pour produire tout son effet, le cassement n'aura lieu ni trop tôt ni trop tard ; le bourgeon doit être déjà consistant ; il ne doit pas casser net, mais former des esquilles ; les yeux de la base doivent être complétement formés et bien développés : d'autre part, il ne doit pas être passé à l'état de rameau, et le cassement doit avoir lieu pendant l'ascension de la première sève. Ces diverses conditions se trouveront réunies vers la fin de mai ou le commencement de juin, alors que les bourgeons, comme le fait remarquer M. Verrier, auront une longueur moyenne de 30 à 40 cent.

Vous casserez au-dessus de deux yeux francs, c'est-à-dire bien formés et bien développés, ce qui vous donnera une longueur de 8 à 12 cent. (Fig. 43) ; je ne parle pas des feuilles, parce


(Fig. 43).


(Fig. 44).

que leur nombre sera nécessairement variable suivant la variété, suivant que le bourgeon aura ou n'aura pas une rosette à la base.

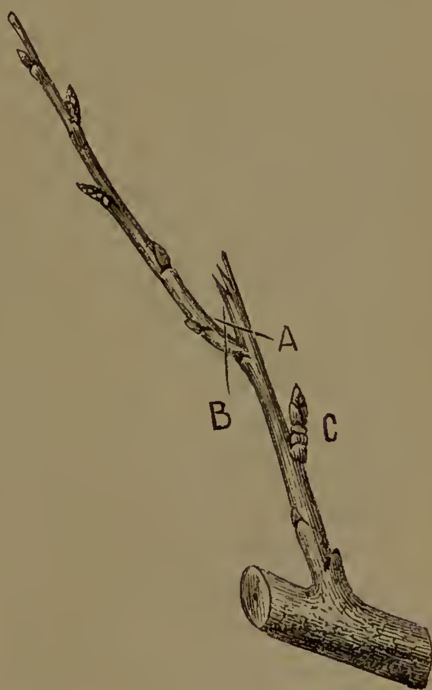
Pour casser, vous appliquez le dos de la serpette entre deux yeux, au-dessus de ceux que vous voulez conserver ; vous maintenez le bourgeon avec le pouce de la même main, et vous rompez par un double mouvement de droite à gauche.

L'effet du cassement sera de fortifier, dès l'année même, les yeux conservés ; l'année suivante, ils seront entourés d'une rosette de trois à cinq feuilles ; et, à la fin de cette même année, le rameau représentera la figure 44.

La troisième année, les yeux à feuilles se convertiront en boutons (Fig. 45), et vous supprimerez à la taille le bout cassé sur le trait indiqué dans la figure ; vous aurez alors une branche à fruit solide et durable qui commencera à produire l'année suivante.



(Fig. 45).



(Fig. 46).

Vous ne devez pas cependant compter toujours sur un résultat aussi complet : après le cassement, il arrivera souvent que l'œil le plus élevé se développera en bourgeon anticipé ; dans ce cas, vous pincerez l'extrémité de ce bourgeon lorsqu'il aura acquis de 15 à 20 cent., de manière à l'affaiblir, mais sans risquer cependant de faire partir à bois le deuxième œil de votre cassement (Fig. 46). A la taille suivante, vous supprimerez le rameau anti-

cipé en B sur son empâtement et le chicot sur le trait A. Vous obtiendrez habituellement des sous-yeux deux lambourdes qui se mettront à fruit un an plus tard que l'œil lui-même; vous conserverez ces productions fruitières si elles paraissent vigoureuses et si cela entre dans vos convenances ; mais, en tout cas, vous ne les supprimerez jamais au-dessus de l'œil C, avant que celui-ci ne soit transformé en bouton et par conséquent ne craigne plus de partir à bois.

JOSEPH. — Il me semble me souvenir que M. Verrier recommande de casser sur leur empâtement les mêmes bourgeons anticipés que vous pincez à 15 ou 20 cent.?

— Vous avez parfaitement raison : mais le premier cassement de M. Verrier est en même temps plus long que celui que je vous ai indiqué. Après avoir dit qu'il casse au-dessus de huit à neuf feuilles, y compris les petites qui sont à la base, M. Verrier constate qu'il conserve ainsi de trois à quatre bons yeux sur lesquels il peut compter, à la taille suivante, pour obtenir des dards et des brindilles : j'établis, de mon côté, que vous casserez sur deux yeux bien formés sans tenir compte des yeux latents. D'accord sur le principe, nous différons donc sur un détail d'exécution, et nous sommes ensuite tous les deux logiques.

En cassant les bourgeons anticipés sur leur empâtement, on risque de favoriser encore le développement d'un œil inférieur; l'inconvénient sera de peu de conséquence lorsqu'il restera encore plus d'yeux que l'on ne veut en conserver en définitive, c'est le cas de M. Verrier ; pour nous, au contraire, il est très-important de ne pas provoquer le développement de notre deuxième œil; c'est pour cela que nous laisserons le bourgeon anticipé acquérir une certaine longueur avant de pincer ou de casser son extrémité.

Maintenant, je préviens votre objection : pourquoi alors casser strictement sur deux yeux? 1° parce que le plus souvent on n'a pas besoin d'y revenir à la taille, et que la formation des boutons est alors plus prompte ; 2° parce que la branche à fruit prend alors moins de force, ce qui favorise les productions naturelles et plus faibles de la base; 3° parce que, en limitant la sève attirée sur un même point, les yeux conservés craignent moins, par ce fait même, de se développer en bourgeons anticipés.

Je profiterai néanmoins de votre remarque pour insister sur les inconvénients d'un cassement trop court, de celui, par exem-

ple, qui serait pratiqué au-dessus d'un seul œil : il est évident que, si cet œil unique repart, vous serez obligé, ou de casser de nouveau pendant l'été ce bourgeon anticipé, ou de le retrancher à la taille sur son empatement : dans le premier cas, outre l'inconvénient d'un trop grand allongement de la branche fruitière, vous obtiendrez rarement un bon résultat ; dans le second, vous perdrez nécessairement une année. Mieux vaut donc encore casser sur trois yeux que sur un seul.

Trop longue, la branche fruitière offre le double inconvénient de se dénuder à la base et de prendre trop de force au détriment des autres productions fruitières et de la branche de charpente elle-même.

Résumons donc nos prescriptions : vers la fin de mai ou dans les premiers jours de juin, dès que les bourgeons offriront une consistance assez ligneuse pour ne pas rompre net, vous casserez, au-dessus de deux bons yeux, tous ceux qui dépasseront 25 cent. de longueur et qui prendront naissance directement sur la branche.

Par la même occasion, vous casserez à 3 ou 4 cent. de leur insertion, tous les bourgeons qui se seront développés sur les branches à fruit ayant à la base une partie lisse ; sur celles qui sont entièrement ridées, vous casserez à 8 ou 10 cent.; afin de les fortifier, vous conserverez même tous les bourgeons qui ne dépasseront pas 20 ou 25 cent., sauf à les casser sur deux bons yeux pendant l'hiver, lors de la taille.

Vous opérerez à la fois tous les bourgeons qui auront acquis la force et la consistance voulue, sans vous inquiéter d'un prétendu refoulement de sève.

Dix ou quinze jours après, vous passerez une nouvelle revue de vos arbres, pour casser les bourgeons oubliés ou retardataires.

Un mois plus tard, c'est-à-dire vers le milieu de juillet, vous pincerez ou vous casserez, suivant l'état de la végétation, les jets anticipés à 15 ou 20 cent. ; en tout, trois séances pour un arbre. Je ne veux pas prétendre que des visites plus nombreuses ne lui seront pas utiles ; mais, strictement et avec le cassement, ces trois-là suffisent.

La conduite subséquente du rameau transformé est la même que celle des autres branches à fruit : rafraîchissement des bourses ; suppression des parties épuisées et des bifurcations trop nombreuses ; retranchement du bois lisse inutile.

Vous savez maintenant former une branche de charpente; vous êtes à même de la garnir régulièrement de branches à fruit; vous connaissez par conséquent toute la taille du Poirier.



DIX-NEUVIÈME ENTRETIEN.

LE POIRIER DANS LE JARDIN. FORMES DIVERSES.

Nous avons suivi dans la ferme et dans le verger le Poirier sur franc et à haute tige; après une première direction, nous l'avons abandonné à lui-même : quant à celui que nous devrons soumettre à la taille, nous avons étudié d'abord le mode de végétation de l'espèce; nous en avons déduit les principes qui devront nous diriger. Nous passons donc maintenant à l'application.

Le jardin. — Nous entendons par ce mot une surface de terrain plus ou moins considérable, close de murs ou de haies, spécialement destinée aux arbres fruitiers ou consacrée tout à la fois à la culture de ceux-ci et à celle des légumes. Le sol du jardin doit être de bonne qualité; il recevra d'ailleurs les amendements convenables aux diverses espèces que nous voudrons y introduire.

Le jardin admet un nombre d'arbres relativement considérable, les dimensions de chacun d'eux étant toujours plus ou moins réduites, soit par le fait même des sujets qui recevront la greffe, soit par suite de la direction qui doit être régulière et permanente : tels sont les différents points qui distinguent le jardin du verger.

Pour la culture des arbres fruitiers, on vous dira : créez toujours un jardin spécial; n'y admettez aucune autre culture. Je le veux bien, et je serai le premier à déclarer que vos arbres se trouveront alors dans les meilleures conditions; mais ceux qui donnent ce bon avis, ne ressembleraient-ils pas un peu à ce jeune prince qui conseillait les croûtes de pâté à ceux qui man-

quaient de pain? Ne proscrivons donc pas le jardin du curé, de l'instituteur, du modeste propriétaire ; dans celui-ci, le légume sera toujours forcément associé à l'arbre fruitier ; et, tant petit soit-il, nous trouverons toujours la place d'y loger quelques Poiriers. Nous les placerons le long de l'allée principale, à l'angle des carrés, là où ils porteront le moins d'ombre ; nous utiliserons un pan de mur, une palissade, une face de la maison.

La forme ne sera plus qu'accessoire ; elle devra se plier à l'emplacement et à l'espace. C'est le cas de ménager la chèvre et le chou ; si l'arbre ne doit pas étouffer le légume, celui-ci ne doit pas disputer la nourriture de celui-là. Surtout que la bèche n'approche jamais de vos arbres ! Maintenez autour de chacun d'eux un rayon suffisant qui ne recevra que de légers binages.

Que si, au contraire, vous avez à votre disposition argent et terrain, vous tracerez, dans un sol naturellement fertile, de consistance moyenne, profond et perméable, un peu frais s'il se peut, incliné au levant ou au midi, un carré long que vous entourerez de murs. Habitez-vous nos départements du Nord ? vous prendrez autant que possible pour base une ligne partant du nord-est pour se diriger au sud-ouest, qui vous procurera à l'intérieur les expositions du sud-est, sud-ouest, nord-ouest et nord-est. Pour multiplier la surface d'espaliers, vous vous trouverez bien de diviser encore l'intérieur, en suivant l'orientation générale, par une série de murs parallèles, distants entre eux de six mètres.

Dans nos climats plus tempérés, tout en suivant la même orientation, vous vous dispenserez des divisions intérieures ; les avantages alors ne seraient plus en rapport avec la dépense.

Si vous ne deviez clore en murs que deux côtés, vous dirigeriez l'un du nord au sud et l'autre du nord à l'est, de façon à vous procurer les expositions du levant et du midi.

Mais de grâce, pendant que vous y êtes, proportionnez la surface de votre jardin à l'étendue que vous voulez donner à vos cultures, afin de pas être obligé ensuite, comme cela arrive souvent, d'accumuler un trop grand nombre d'arbres sur un espace trop restreint.

Evitez la manie des plantations trop rapprochées ; ne cherchez jamais à sacrifier l'avenir au présent, vous feriez un faux calcul. En espaçant suffisamment vos arbres, en leur accordant un développement nécessaire, non-seulement vous assurerez leur durée, mais, en définitive, vous récolterez un plus grand nombre

de fruits ; et ces fruits, qui auront joui de la triple influence de l'air, de la lumière et du soleil, auront pour eux le volume, le coloris et la saveur.

Joseph. — Aux conditions générales que vous venez de nous exposer, ne pourriez-vous pas, en nous traçant le plan d'un jardin fruitier, ajouter des indications plus précises ?

— Cela me serait facile, en effet, mais permettez-moi quelques réflexions : le jardin fruitier doit être, sinon attenant, tout au moins rapproché de l'habitation ; vous aurez donc forcément à subir, sous les divers rapports de l'étendue, de l'exposition et de la configuration, des exigences de position : d'autre part, pour le choix des espèces, vous aurez à tenir compte de la composition du sol. Quant aux variétés, vos arbres se développeront en raison du sujet qui aura reçu la greffe ; mais le sujet vous sera également imposé par la nature du terrain ; la forme elle-même devra varier avec le climat et avec l'exposition, selon que votre jardin sera abrité ou battu par les vents.

Un plan peut-il tenir compte de circonstances aussi multiples et aussi complexes? Evidemment non. Et, s'il en fait abstraction, peut-il vous être utile? Non encore ; tout au contraire, il ne servirait qu'à vous induire en erreur. C'est donc à vous à distribuer votre jardin d'après la surface dont vous disposez ; à établir vos plantations d'après les qualités du sol, en tenant compte du climat, de l'exposition et des exigences particulières, non-seulement des espèces, mais encore des variétés ; vous trouverez, dans nos divers traités, des renseignements suffisants pour vous guider sous ces divers rapports. Quant au Poirier, en particulier, je vous indiquerai, en causant des diverses formes, les distances les plus convenables à établir d'un arbre à l'autre.

Terrain du cognassier. — Le jardin fruitier admet le Poirier greffé sur franc et celui greffé sur cognassier ; l'un et l'autre peuvent se plier à une taille régulière : la nature du terrain et les exigences de la variété décideront de votre choix entre les deux sujets.

Un sol frais, fertile, plutôt consistant que trop léger, sera particulièrement favorable au cognassier ; de toutes ces conditions, la plus indispensable sera toujours une certaine dose d'humidité : un terrain siliceux à l'excès ou trop chargé de calcaire, par conséquent trop chaud et sujet à se dessécher, ne saurait lui convenir.

Par contre, il réussira encore dans les terres fortes, argileuses, pourvu qu'elles s'égouttent ; dans les sables gras et dans les riches délaissés des rivières : mais, dans ces deux circonstances, les fruits seront généralement de moins bonne qualité.

En traitant du Poirier à haute tige (page 320), nous avons étudié les terrains les plus convenables au Poirier franc ; je n'y reviendrai donc pas : je constaterai seulement que, tout en réclamant un terrain plus substantiel que le franc, le cognassier n'exige pas une couche végétale aussi profonde.

Vous trouverez presque toujours, soit sur votre terrain, soit dans vos environs, quelques vieux arbres qui serviront à vous guider ; vous ne tarderez pas d'ailleurs à être renseigné par votre propre expérience : ne vous obstinez donc pas ; et, lorsque le sol ne conviendra pas au cognassier, adoptez sans hésiter le franc.

Nous avons constaté qu'un certain nombre de variétés s'allient mal au cognassier; que plusieurs même ne sauraient vivre sur ce sujet : quelle que soit la nature de votre terrain, celles-ci devront donc être multipliées sur le Poirier. Toutefois, dans un sol spécialement favorable au cognassier, vous pourrez encore utiliser celui-ci en pratiquant la greffe intermédiaire.

Préparation du sol.— Je m'efforce, vous le savez, à vous être utile dans toutes les circonstances données ; or, en supposant que jusqu'ici vous ne vous êtes nullement occupé de votre jardin, mais que dorénavant vous voulez vous adonner spécialement à la culture des arbres fruitiers, vous vous trouverez en présence d'une de ces trois situations : ou vous posséderez un jardin mixte, *potager-fruitier*, que vous ne pourrez ni transformer ni agrandir ; ou vous trouverez un jardin fruitier tout établi que vous devrez maintenir pour des raisons de convenance dans lesquelles nous n'avons pas à intervenir ; ou bien, enfin, libre de vos décisions sous le double rapport de l'emplacement et de la dépense, vous prendrez le parti de créer vous-même un jardin fruitier. Voyons, aussi brièvement que possible, ce que vous aurez à faire dans chacune de ces situations.

Dans la première, vous passerez d'abord votre jardin en revue ; vous supprimerez les arbres qui, trop vieux, ne sauraient plus donner un produit rémunérateur, qui, mal dirigés depuis trop longtemps, ne sauraient plus être rétablis ; qui, trop rapprochés, se nuisent les uns les autres ou portent un trop grand préjudice aux légumes.

Par contre, vous conserverez non-seulement les arbres jeunes et bien venants, mais encore tous ceux que vous pourrez ramener à un produit normal, soit en leur appliquant une meilleure direction, soit en renouvelant par la greffe les variétés mauvaises ou médiocres. Vous fixerez ensuite, en tenant compte de votre double culture, les emplacements les plus convenables pour recevoir de nouveaux sujets. La nature du sol et l'exposition devront vous guider quant aux espèces. Surtout, ne remplacez jamais un arbre par un autre de la même famille ! ou, si vous êtes contraint de le faire, changez la terre sur une surface de quatre mètres carrés et sur un mètre de profondeur.

Pour le jardin fruitier anciennement établi, vous suivrez les mêmes prescriptions. Le plus souvent, au lieu d'ajouter, vous n'aurez qu'à retrancher; arrachez, si cela est nécessaire, un arbre entre deux; supprimez, dans ceux que vous conserverez, le bois trop abondant, les branches trop confuses; donnez partout accès à l'air et à la lumière; revenez à une taille rationnelle en procédant à des ravalements intelligents; transformez par la greffe les mauvaises variétés; ménagez avec soin les productions fruitières, et stimulez la végétation par une abondante fumure.

Pour les arbres à remplacer, donnez à vos creux des dimensions suffisantes, en rapport avec l'espèce et le sujet; changez la terre, quand cela sera nécessaire; ajoutez toujours au sol, sous forme d'amendements, les principes qui lui font défaut.

S'agit-il d'une création nouvelle? Choisissez, dans le terrain dont vous pouvez disposer, le sol le plus convenable, l'exposition la plus favorable; comme étendue, sachez vous maintenir dans de justes limites; vous regretteriez plus tard d'avoir tracé un jardin trop petit, comme aussi vous arriveriez forcément à négliger vos arbres, s'il était trop grand. Si vous pouvez disposer de la forme, donnez la préférence à un carré long, dont un des grands côtés regardera le levant; si vous ne devez pas enclore le tout, élevez au moins un mur sur cette face et un autre sur celle qui regarde le midi; donnez aux murs trois mètres d'élévation et procédez ensuite à la préparation du terrain.

Pour toute plantation, avons-nous dit (*Le Cerisier*, pages 248-249) : Vous aurez à vous décider entre : un défoncement général du sol, un défoncement par bandes continues dans le sens des lignes d'arbres, un défoncement par trous et par creux isolés. Dans le jardin fruitier, quelles que soient d'ailleurs les formes

adoptées, les arbres seront toujours assez rapprochés, pour que la dépense d'un défoncement par bandes ou par creux isolés arrive à équilibrer ou à peu près celle d'un défoncement général. Vous devrez donc hésiter d'autant moins à adopter ce dernier mode, qu'il constituera toujours une préparation du sol bien plus parfaite que les deux autres.

Avant de procéder au défoncement, vous vous assurerez par quelques sondages de la nature et de la qualité du sol : si la couche végétale repose sur un sous-sol imperméable ; si même l'ensemble de votre terrain trop glaiseux et trop tenace retient une humidité surabondante, vous devrez recourir au drainage (*Le Cerisier*, page 251).

La profondeur du défoncement sera également subordonnée à la composition du terrain. En règle générale, la profondeur doit être en raison inverse de la consistance de celui-ci : dans les terrains naturellement forts, comme aussi dans une terre normale, une profondeur de 80 cent. sera suffisante ; dans les terrains siliceux et par conséquent plus légers, le défoncement devra atteindre un mètre ; vous le porterez même à 1 mètre 20 cent., si le sol est sujet à s'échauffer et si le calcaire domine.

Au reste, dans les cas extrêmes, vous devrez de toute nécessité recourir aux amendements : au terrain trop fort et trop compact, vous ajouterez des terres légères, des terreaux, du sable, des plâtras, de la chaux si le principe calcaire fait défaut ; en un mot, tout ce qui pourra le diviser, en lui fournissant les éléments qui lui manquent : vous vous efforcerez, au contraire, de donner plus de consistance au terrain léger, en y ajoutant des argiles, des terres fortes, des gazons.

Le mieux sera de rassembler une année à l'avance les amendements qui vous sont nécessaires, puis de les étendre, en proportion suffisante, sur votre terrain avant le défoncement, afin d'arriver, par cette opération, à mélanger ensuite le tout intimement.

Vous ouvrirez alors, sur l'un des côtés de votre terrain, en commençant par l'une des extrémités, une tranchée d'un mètre de largeur sur quatre mètres environ de longueur ; la profondeur étant d'ailleurs déterminée, comme nous l'avons dit, par la nature du sol, toute la terre extraite sera transportée à l'extrémité opposée du même côté. Vous attaquerez ensuite une seconde tranchée d'égales dimensions et parallèle à la première ; la terre

de cette seconde tranchée sera parfaitement divisée et rejetée dans la première.

La terre de la troisième comblera la seconde, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous arriviez à la limite de votre terrain.

La dernière tranchée restera donc seule ouverte; mais vous comblerez celle-ci, en ouvrant sur le même alignement une nouvelle tranchée de même longueur et de même largeur; vous reprendrez ensuite votre défoncement en sens inverse. En procédant ainsi par bandes alternatives, la dernière tranchée d'une bande sera toujours comblée par la terre de la première tranchée de la bande suivante, et la terre transportée à l'extrémité du champ servira à combler la dernière.

Plantation. — Commençons par le jardin nouveau. Après le défoncement, vous devrez songer à le diviser: vous procéderez naturellement à cette opération d'après votre goût personnel, mais en tenant compte de l'étendue et de la configuration du sol, de la nature et des espèces d'arbres à cultiver, des diverses formes à adopter. Si vous m'en croyez, vous chercherez avant tout la régularité; elle ne peut que favoriser la bonne tenue de votre jardin : en conséquence, les allées droites, parallèles entre elles, se couperont toujours à angle droit. Avez-vous affaire à un terrain irrégulier? Tracez à l'intérieur, en choisissant la meilleure orientation, un vaste parallélogramme qui laissera les irrégularités sur les côtes, et procédez ensuite comme sur une surface régulière.

Les divisions établies, vous marquerez exactement, à l'aide de petits piquets, la place de chaque arbre, et vous procéderez à la plantation. Cette dernière opération vous prendra peu de temps, puisque vous n'aurez qu'à ouvrir à l'aide d'une bêche un trou suffisant pour y loger les racines; afin de placer celles-ci dans un milieu convenable, vous les garnirez ensuite bien exactement avec des terreaux bien décomposés, des composts préparés à l'avance, ou, plus simplement encore, avec des terres légères et substantielles.

Pour ne pas me répéter, je ne reviendrai pas, au reste, sur les divers détails de la plantation; vous pouvez vous reporter à ce que nous avons dit, en parlant du *Cerisier*, pages 253 et suivantes, ainsi qu'à nos prescriptions pour la plantation du Poirier en plein vent et dans le verger, pages 330-333. Pour les Poiriers en espalier, vous pourrez consulter encore nos entretiens sur le *Pêcher*, pages 297-302.

J'insisterai seulement sur la convenance des plantations d'automne et sur la nécessité de ne pas enterrer trop profondément vos arbres; maintenez toujours la greffe hors de terre.

Pour les arbres à remplacer dans le jardin ancien : changez la terre s'il le faut ; ajoutez les amendements utiles ou nécessaires ; mais, avant de procéder à la plantation, comblez toujours entièrement vos trous, en tenant compte de la surélévation ; je ne connais pas d'autres moyens pour régler à volonté la profondeur. Je vous l'ai dit et je vous le répète, les arbres sont presque toujours trop enterrés; et, le plus souvent, l'insuccès d'une plantation ne tient pas à une autre cause.

Le Poirier doit-il être taillé l'année de la plantation?

— Les uns disent oui, les autres disent non : avant donc de passer aux diverses formes, il nous importe d'examiner la question; je vais tâcher de la résoudre en m'appuyant sur mon expérience personnelle.

En débutant dans la culture des arbres fruitiers, j'ai d'abord été séduit par la théorie de M. du Breuil : pour former, dit-il, une charpente vigoureuse, l'arbre doit puiser dans le sol les éléments nécessaires à sa végétation; ces éléments s'élaborent à l'aide des racines : il devient donc nécessaire, pour remplacer celles qui ont été supprimées, qu'il en émette de nouvelles ; or le nombre et le développement de ces racines nouvelles sera en raison directe du nombre et du développement des feuilles de la tige. D'où il conclut qu'il convient de laisser celle-ci intacte, ou à peu près, la première année pour ne la tailler que la seconde.

J'ai d'abord procédé ainsi ; mais l'expérience n'a pas tardé à me démontrer que, lorsque j'avais affaire à un arbre vigoureux, nouvellement déplanté et bien pourvu de racines, je perdais inutilement une année. J'ai donc alors taillé ceux-ci l'année même de la plantation, réservant la taille de la seconde année pour les arbres peu fournis de racines, mutilés par l'emballage ou fatigués par le voyage. Mais je me suis heurté contre un autre inconvénient : mes arbres ont d'autant plus mal poussé que je leur ai laissé plus de bois; souvent même ils ont été complétement compromis; car, si les feuilles concourent à la formation des racines, ce qui est incontestable, il est incontestable aussi que les feuilles ne sauraient se développer sans le concours des racines : d'où la nécessité de maintenir l'équilibre entre ces deux agents de la végétation.

Je suis ainsi arrivé à tailler, dans tous les cas, l'année même de la plantation, et d'autant plus court que le sujet est en plus mauvais état. Trop souvent alors, j'en conviens, l'arbre pousse peu la première année ; mais, le plus souvent aussi, il n'eût pas poussé du tout, s'il n'eût pas été taillé. Il faudra donc la seconde année reprendre, pour ainsi dire à nouveau, le premier embranchement, mais cette opération sera toujours plus facile sur l'arbre taillé que sur celui qui ne l'aura pas été.

Des formes diverses appliquées au Poirier.

Greffé uniquement sur franc, le Poirier fut longtemps abandonné à lui-même et cultivé en plein vent : ce n'est guère qu'au commencement du XVII[e] siècle que nous rencontrons les premiers arbres soumis, en plein air, à une taille régulière ; on commence aussi à la même époque à les diriger en espalier, et ces deux modifications coïncident avec l'application de la greffe sur le cognassier. A qui devons-nous cette dernière et intéressante découverte? Il est difficile de le dire : plusieurs ont voulu l'attribuer à Le Gendre, curé d'Hénouville, en Normandie ; mais ce vénérable patriarche de la serpette nous apprend lui-même qu'il n'en fut pas l'inventeur ; en parlant de *l'affection* qu'il a prise pour les arbres, il nous dit : « Cette inclination, que jay euë dès mon enfance, s'est toujours depuis augmentée en moy, par la suite des années. Aussi puis-je me vanter d'avoir esté *un des premiers* qui ait recherché avec application la véritable méthode pour faire réussir les arbres, particulièrement en espallier et en buisson. » Un peu plus loin, il ajoute : « .....Je m'appliquay principalement à la culture des espalliers..... en quoy j'ay esté beaucoup aidé par l'invention de *greffer sur le Cognassier,* pouvant dire que j'ay esté aussi un des premiers qui les ait mis en vogue, et qui en ait reconneu le profit et la commodité. » (*La manière de cultiver les arbres fruitiers*, 1652, préface, pages 10 à 14.)

Le Gendre mourut presque octogénaire, en 1687 ; sa réputation était telle qu'il fut nommé contrôleur des jardins fruitiers de Louis XIII qui, comme vous le savez, s'occupait tout particulièrement de ses jardins.

En plein air, le Poirier taillé fut donc d'abord conduit sous une forme plus ou moins arrondie ou ovoïde qui prit le nom de

buisson. Sous Louis XIV, l'intérieur du buisson fut évidé et l'on arriva à la forme en vase.

Plus tard, Voltaire introduisit dans les jardins de Ferney une nouvelle forme qu'il avait remarquée en Allemagne : l'arbre conservait sa flèche garnie de branches du bas en haut ; mais le plus grand diamètre se trouvait vers le milieu de la hauteur, de telle sorte que les branches latérales diminuaient de longueur à mesure qu'elles se rapprochaient de la base et du sommet : l'ensemble figurait une énorme *quenouille*, et la forme en prit le nom.

Encore aujourd'hui, beaucoup de Poiriers sont conduits en quenouille, sans parti arrêté de la part du propriétaire ou du jardinier, et pour ainsi dire sans qu'ils s'en rendent compte ; mais uniquement parce que le Poirier prend assez naturellement de lui-même cette forme et aussi parce que les pépiniéristes nous vendent habituellement des arbres qui l'affectent déjà. Les jeunes greffes qui n'ont pas été vendues en baguettes d'un an sont raccourcies au printemps ; mais, maintenues encore trop longues, elles n'émettent dans le bas que des branches faibles qui ne tardent pas à se mettre à fruit, et le planteur, séduit par cette fécondité précoce, conservera cette forme sans songer que ces mêmes branches seront bientôt épuisées et abandonnées par la sève, et que son arbre alors restera complétement dégarni dans le bas.

Frappé de ces inconvénients, Etienne Calvel (*Des arbres fruitiers pyramidaux*, 1805) transforma la quenouille en pyramide, en posant pour règle que les branches les plus basses devaient toujours être les plus longues et les plus fortes, et aller ensuite successivement en décroissant à mesure qu'elles se rapprochaient du sommet.

La pyramide. — Dans le sens littéral et strict du mot, une pyramide est formée de triangles qui ont un même plan pour base et qui se réunissent par leurs sommets en un même point : nos arbres, au contraire, formeront à la base un cercle qui ira toujours se rétrécissant en s'élevant pour se terminer en pointe ; ils représenteront donc plutôt un cône qu'une pyramide : mais ce dernier mot ayant prévalu dans l'usage, nous le conserverons. Cette forme s'applique particulièrement au Poirier ; elle est une des plus communes dans nos jardins.

La pyramide occupe relativement peu de place, puisqu'elle

prend surtout en hauteur l'espace que d'autres exigent en étendue; mais, à côté de cet avantage, elle offre aussi quelques inconvénients : elle est longue et difficile à établir, souvent elle est peu productive. Le premier défaut est inhérent à la forme elle-même; nous serons donc tenus de lui consacrer des soins et du temps : le second tient surtout à une mauvaise direction, et plus particulièrement à ce que l'air et la lumière pénètrent difficilement dans l'intérieur de l'arbre. Voyons donc comment nous pourrons y parer.

Nous savons que la pyramide consiste en une tige verticale, garnie de la base au sommet de branches latérales dont la longueur diminue à mesure qu'elles se rapprochent de la partie supérieure. Nous établirons notre base à 30 centimètres du sol; c'est donc de ce point que partiront les premières branches, en alternant sur la tige ; elles y seront rangées, ainsi que le dit fort bien le comte Lelieur, comme les marches d'un escalier en spirale sur la colonne centrale qui les supporte; mais à quelle distance les unes des autres?

Vous trouverez dans presque tous les Traités de taille que les branches doivent être espacées de 25 à 30 cent. Rien de plus vague que cette indication! Si l'on tient compte de l'alternance des branches, la distance est trop grande; elle est trop rapprochée, au contraire, si l'on entend parler seulement des branches superposées; il faudrait alors de 35 à 40 cent. Au reste, dans une pyramide bien ordonnée, aucune branche ne doit se trouver d'à-plomb au-dessus d'une autre. Partant donc d'un point de vue bien déterminé et tenant compte de toutes les branches, j'établirai qu'elles doivent être espacées sur la tige les unes des autres de 10 cent. en moyenne. Je dis en moyenne, parce que, évidemment, une distance parfaitement uniforme n'est pas praticable; les branches de la base, par exemple, seront généralement plus rapprochées entre elles que celles de l'intérieur ; mais j'estime qu'une longueur d'un mètre de tige doit porter environ dix branches : de telle sorte qu'une pyramide de trois mètres comportera trente branches latérales; celles de quatre mètres, quarante. Je vous rappellerai en même temps que chaque branche doit être simple.

JOSEPH. — Généralement on adopte pour la pyramide un bien plus grand nombre de branches.

— J'en conviens; mais je maintiens que l'on diminue parallèlement la quantité des fruits. Mieux vaut donc des branches

moins nombreuses, bien garnies de productions fruitières et fertiles sur toute leur longueur.

Une pyramide peut être plus ou moins haute, plus ou moins large : tâchons donc de déterminer les dimensions les plus convenables.

M. du Breuil, dans son *Cours d'arboriculture*, établit que le plus grand diamètre de la pyramide doit égaler le tiers de la hauteur totale de l'arbre : « Soit, dit-il, une hauteur totale de 6 mètres pour un diamètre de 2 mètres à la base (page 602, 4me édition). » Il semble, par conséquent, donner ces dimensions comme usuelles ; je vous avoue que je n'ai jamais essayé de monter une pyramide à 6 mètres de hauteur ; je veux bien croire que, sur franc, avec une variété vigoureuse, dans un terrain généreux, j'eusse pu y parvenir ; mais je me demande comment je serais arrivé à la tailler. C'est le cas de répéter, avec un spirituel confrère, qu'il faudrait alors se munir de l'échelle de Jacob et d'un jardinier acrobate ; or comme, malgré tout mon amour pour les arbres fruitiers, je n'ai pas envie de me rompre le col, je déclare inabordable une pyramide qui dépasse 5 mètres. Je changerai donc les termes de la proportion, et je dirai : le diamètre doit être égal aux deux cinquièmes de la hauteur ; soit, au maximum, deux mètres sur cinq. Ce diamètre de deux mètres ne devra donc jamais être dépassé.

Pour qu'une branche latérale reste parfaitement garnie de productions fruitières, il est nécessaire qu'elle n'offre pas trop d'étendue ; les plus longues, c'est-à-dire celles de la base, ne devront jamais excéder un mètre cinquante. Dans ces conditions, deux branches correspondantes étendues horizontalement donneraient trois mètres de diamètre ; mais, comme ces mêmes branches forment toujours avec la tige un angle plus ou moins aigu et avec l'horizon un angle de 30 degrés au plus, nous arriverons ainsi à notre diamètre réel de deux mètres. Des branches trop longues offrent encore l'inconvénient, si elles sont trop ouvertes, de prendre beaucoup d'espace en largeur ; et, si elles sont trop resserrées, d'ombrager trop le centre de l'arbre. Cinq mètres d'élévation sur deux mètres de diamètre représenteront donc pour vous, si vous m'en croyez, les plus grandes dimensions de la pyramide.

LÉON. — Mais pourrons-nous toujours contenir nos arbres dans ces limites?

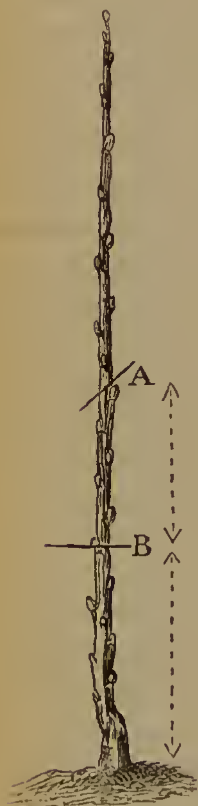
— Oui, si vous savez utiliser leur vigueur. La production du

fruit constitue l'effort suprême de l'arbre ; vous réglerez donc sa végétation en le chargeant plus ou moins. Au reste, ne vous abusez pas, vous arriverez rarement, même sur franc, aux dimensions que nous venons de fixer. Il est facile, dans un livre, de les atteindre et même de les dépasser ; dans la pratique, c'est autre chose. Permettez-moi donc d'éviter avec soin des exagérations qui ne vous procureraient, en définitive, que mécompte et découragement.

Plus souvent, au contraire, vos pyramides ne dépasseront pas deux mètres cinquante à trois mètres, et cela particulièrement lorsque vos arbres seront greffés sur cognassier et plantés dans un terrain, je ne dirai pas médiocre, mais de fertilité moyenne.

Suivant le sol, suivant le sujet, suivant aussi la vigueur de la variété, vous aurez donc à distinguer les grandes et les petites pyramides ; vous planterez les premières à quatre mètres et les secondes à trois mètres les unes des autres ; vous tiendrez, au reste, ces distances pour très-réduites, et vous vous trouverez mieux de les augmenter que de les diminuer.

Avec les principes que nous avons établis pour la taille, après les considérations générales que je viens de vous présenter, vous pourriez, je crois, diriger une pyramide ; toutefois, pour vous faciliter ce travail, nous allons suivre cette forme pendant les premières années.



(Fig. 47).

Première année. — Vous avez planté à l'automne une baguette d'un an (Fig. 47) ; au mois de mars, vous la taillerez à 50 cent. de hauteur, sur le trait A, au-dessus d'un œil bien constitué et placé à l'opposé de la greffe. Aussitôt que les yeux commenceront à se développer, vous enlèverez tous les bourgeons qui se trouveront sur la tige, jusqu'à une hauteur de 30 cent. à partir du sol, c'est-à-dire jusqu'au trait B.

L'œil de taille A est destiné à former le bourgeon de prolongement ; c'est donc les yeux situés entre celui-ci et la partie dénudée, répartis par conséquent sur une longueur de 20 cent., qui devront vous fournir les bourgeons destinés au premier embranchement.

Généralement, on les conserve tous ; mais, pour

nous qui voulons espacer convenablement nos branches, nous n'en ménagerons que trois ou quatre au plus et nous ébourgeonnerons tous les autres; nous choisirons les mieux placés, ceux qui forment naturellement spirale autour de la tige : il nous suffira souvent d'enlever un bourgeon entre deux.

Dans le courant de l'année, nous répartirons également la sève entre ces trois ou quatre bourgeons, tout en assurant la prédominance du bourgeon de prolongement; pour atteindre ce double résultat, nous pincerons l'extrémité de celui ou de ceux qui tendraient à le disputer en force à la flèche et par contre à affaiblir les autres bourgeons de l'embranchement. Si l'un de ceux-ci paraissait faible, nous favoriserions son développement en pratiquant une légère incision au-dessus et en le redressant, s'il y a lieu.

Joseph. — Vous venez de nous indiquer la direction d'une baguette d'un an ; mais je désirerais savoir comment nous devrons tailler l'arbre de deux ans de greffe.

— Cet arbre aura été bien ou mal dirigé en pépinière ; si, au commencement de la seconde année, il a été recépé à 50 centim. environ, le prolongement se sera développé d'une manière régulière, et vous trouverez au-dessous trois ou quatre rameaux pour asseoir le premier embranchement. Dans ce cas, après avoir dégarni la tige jusqu'à une hauteur de 30 cent. à partir du sol, en retranchant soigneusement toutes les productions fruitières qui auraient pu se développer, vous taillerez votre arbre d'après les principes que nous allons établir pour la seconde taille de la greffe d'un an. Toutefois, comme le sujet sera éprouvé par le fait même de la transplantation, la taille sera plus courte ; le rameau de prolongement sera arrêté sur le premier œil bien constitué et bien placé, et les rameaux latéraux sur deux ou trois yeux seulement. Vous ne serez donc, par le fait, pas plus avancé avec une greffe de deux ans qu'avec celle d'un an, puisque vous devrez renoncer l'année suivante à former un nouvel embranchement, et encore nous partons de l'hypothèse la plus favorable, car l'arbre peut avoir été mal dirigé en pépinière; il peut avoir été taillé ou trop court ou trop long.

Dans le premier cas, la plupart des rameaux qui auraient pu servir au premier embranchement se trouveront placés trop bas; vous devrez donc sacrifier tous ceux qui se trouveront au-dessous de 30 cent.; si, à partir de ce point, il en reste un ou deux que vous puissiez utiliser, vous le ferez; sinon, vous arrêterez le rameau de prolongement de façon à conserver la hauteur totale

de 50 cent., et vous procéderez ensuite comme pour la greffe d'un an.

Dans le second cas, le prolongement et les rameaux à bois latéraux situés immédiatement au-dessous seront trop élevés, vous ne trouverez sur le corps de votre tige que des brindilles et d'autres productions fruitières ; vous les supprimerez toutes sur leur empatement, en ménageant avec soin les sous-yeux, et vous rabattrez la tige sur le bois de deux ans, à 50 cent. de hauteur et au-dessus d'une de ces productions.

Votre arbre alors représentera assez exactement un bâton. La direction sera ensuite la même que celle de la greffe d'un an ; cependant, je dois vous prévenir que chaque amputation vous donnera généralement deux bourgeons : vous utiliserez le plus vigoureux ou le mieux placé, et vous supprimerez l'autre. Quelques personnes vous conseilleront d'utiliser un premier embranchement trop élevé et de pratiquer, au-dessus des productions inférieures trop faibles, des crans destinés à favoriser leur développement : je ne saurai me ranger à leur avis ; vous n'obtiendrez ainsi que des branches étiolées et mal établies.

Vous taillerez encore de la même manière, c'est-à-dire en bâton, les arbres de deux ans dont les rameaux auront été brisés ou mutilés par suite de l'arrachage ou de l'emballage. Dans les cas où cela serait nécessaire, vous redresserez, à l'aide d'un tuteur, le prolongement de la tige.

Seconde année. — Le rameau de la flèche sera taillé de 15 à 30 cent. de longueur, suivant la vigueur de l'arbre ; mais, quelle que soit celle-ci, la première taille des rameaux latéraux ne sera jamais bien longue, car il est important de renforcer la base des branches et de ne pas les surcharger dès le commencement de productions fruitières qui tendraient à les épuiser. La taille sera donc de 10 à 25 cent., suivant la force et aussi suivant la position des rameaux sur la tige ; à force égale, les plus élevés seront toujours taillés plus courts que ceux qui sont au-dessous. Comme vous pouvez le remarquer dans la figure 48, le rameau latéral le plus élevé a été pincé en A, dans le courant de l'été précédent, afin de l'empêcher de prendre trop de force au détriment de la flèche et des rameaux inférieurs.

Le rameau de la flèche est arrêté sur le trait B, au-dessus d'un œil bien placé, et les rameaux latéraux sur les traits indiqués dans la figure et sur des yeux placés en-dessous. Vous pourrez

également choisir un œil placé sur un des côtés, suivant que vous voudrez faire obliquer à droite ou à gauche le nouveau rameau, afin d'arriver à espacer convenablement vos branches autour de la tige. Mais, je vous le répète, vous ne taillerez en aucun cas sur un œil en-dessus.



(Fig. 48).

Léon. — Certains auteurs cependant conseillent la taille sur un œil en dessus pour redresser une branche trop tombante.

— C'est toujours un détestable moyen, car vous n'éviterez jamais un coude plus ou moins prononcé. Mieux vaut, dans ce cas, ramener la branche ou le rameau trop incliné à l'aide d'une bride en osier que vous fixerez à la tige, puis tailler sur un œil en dessous. Je ne reviendrai pas sur ces divers points, ils s'appliquent à tous les âges de la pyramide.

Nous avons taillé la flèche à 25 cent. environ ; nous aurons donc à lui demander, outre le bourgeon de prolongement, trois bourgeons latéraux pour créer trois nouvelles branches ; vous choisirez les plus convenables, les mieux placés autour de la tige, en ayant égard aux branches de l'année précédente, et vous détruirez tous les autres. Vous vous souvenez que nous n'admettons pas de productions fruitières sur la tige.

Dans le courant de l'année, vous aurez à donner les mêmes soins à tous les prolongements, tant à celui de la flèche, qu'à ceux des branches latérales ; vous devez maintenir entre tous un équilibre nécessaire. Vous devrez en outre, dès cette année, vous occuper des productions fruitières ; vous conserverez avec soin les lambourdes, dards ou brindilles qui naîtront à la base des quatre premières branches ; vous casserez vers la fin de mai, sur deux ou trois bons yeux, tous les bourgeons à bois inutiles

situés au-dessous des bourgeons de prolongement ; un mois plus tard, vous pincerez à 15 ou 20 cent. ceux qui se seront développés par suite de votre cassement.

Troisième année.—Si votre arbre a été planté dans de bonnes conditions et avec des soins convenables, il doit être dès cette année vigoureux et bien établi, comme l'indique la figure 49.



(Fig. 49).

En conséquence, vous taillerez, d'après les traits indiqués, la flèche à 30 cent.; les nouveaux rameaux latéraux de 15 à 25 ; et les quatre prolongements des premières branches de 25 à 35 cent., suivant la position sur la tige.

Nous avons établi que nos branches latérales doivent alterner sur la tige, avec une distance moyenne de l'une à l'autre de 10 cent. : en conséquence, outre le bourgeon de prolongement de la flèche, vous ménagerez sur celle-ci trois bourgeons latéraux pour former trois nouvelles branches. Les soins pendant l'été seront, au reste, les mêmes que ceux des années précédentes. Vous vous appliquerez surtout à maintenir un équilibre parfait dans toutes les parties de l'arbre : vous veillerez à la formation des productions fruitières ; celles de l'année précédente vous donneront des lambourdes et des dards de seconde année ; les yeux seront par conséquent accompagnés d'une rosette de trois à cinq feuilles; ils se transformeront en boutons l'année suivante, pour donner leur premier fruit dans le courant de la quatrième année, après la cinquième taille.

Quelques arbres conduits en pyramide fructifient quelquefois plus tôt, au grand contentement du propriétaire, qui ne se rend pas compte que c'est un indice certain ou d'une mauvaise direction ou d'un état de langueur du sujet.

Années suivantes. — Comme j'arriverais à répéter à peu près toujours les mêmes recommandations, il me semble parfaitement inutile de suivre plus longtemps notre arbre année par année : je me contenterai donc de vous signaler les diverses modifications qui doivent ou qui peuvent se produire pendant les années suivantes, jusqu'à formation complète de la pyramide.

Parlons d'abord de la flèche : c'est toujours sur elle que se portera votre première attention; la longueur de la taille sera déterminée par la force du rameau de prolongement en particulier et par la vigueur de l'arbre en général, de façon à maintenir toujours une harmonie complète entre les diverses parties. Elle variera par conséquent entre les limites extrêmes de 20 à 40 cent. ; suivant le cas, vous ménagerez donc deux, trois ou quatre rameaux latéraux pour former les nouvelles branches et les maintenir à la distance que nous avons fixée.

Quant aux prolongements des branches latérales, vous les allongerez en raison de leur vigueur particulière et de leur vigueur relative ; en raison aussi de leur emplacement sur la tige : les inférieures devront, pendant les premières années, recevoir une taille plus longue que les supérieures. Je dis pendant les premières années, parce qu'il est évident que vos branches ne

devant pas dépasser une longueur déterminée, il faudra ensuite réduire d'année en année la longueur de la taille, à mesure qu'elles approcheront de cette limite; elles auront d'ailleurs acquis alors assez de force pour se maintenir en bon état de végétation. Vous aurez donc à déterminer à part vous, et d'après la vigueur de votre arbre, la hauteur présumable de votre pyramide, pour vous guider sur la longueur approximative à donner aux branches latérales.

Une pyramide de 4 mètres d'élévation, par exemple, devra comporter 40 branches latérales; son plus grand diamètre devant représenter les deux cinquièmes de la hauteur, sera par conséquent de 1 mètre 60 cent.; les branches inférieures les plus longues ne devront guère dépasser 1 mètre 10 cent. Si donc vous avez donné à ces branches 15 cent. à la première taille, 25 à la seconde, 20 à la troisième, 20 encore à la quatrième, vous serez arrivé à un total de 80 cent.; or, comme vous approchez des limites assignées, vous devrez graduellement pratiquer des tailles de plus en plus courtes, pour vous en tenir ensuite à quelques centimètres lorsque vos branches auront la longueur requise.

Pour les productions fruitières, je m'en réfère aux principes que nous avons établis; néanmoins, je vous recommanderai de nouveau d'utiliser avec soin, pendant la grande vigueur de l'arbre, les brindilles dont la longueur ne dépassera pas 20 à 25 cent. Jetez maintenant les yeux sur la figure 50 (pyramide achevée); elle représente une pyramide de dix ans, garnie de trente branches, de trois mètres par conséquent d'élévation. Le rameau de la flèche et les prolongements des branches supérieures sont assez vigoureux pour nous permettre de prendre encore un embranchement ou deux : en conséquence, l'arbre sera taillé d'après les traits indiqués sur la figure.

Vous pouvez en outre vous convaincre que la distance moyenne de 10 cent., que nous avons maintenue d'une branche à l'autre, permet à toutes de s'établir sans confusion autour de la tige et donne un plein accès, dans l'intérieur de l'arbre, à l'air et à la lumière ; nous obtenons donc ainsi les deux conditions indispensables à une fructification régulière. Les embranchements inférieurs ont atteint leurs limites; ils ne seront plus allongés chaque année que de quelques centimètres.

Pyramide en girandole. — Avant de quitter la pyramide, je dois vous faire connaître brièvement deux dispositions particu-



(Fig. 50).

lières à cette forme. Nous nommerons la première, pyramide en girandole : vous l'obtiendrez, en établissant d'abord régulièrement six branches latérales ; puis en laissant sur la tige un espace nu de 40 à 50 cent. avant de reprendre un second étage de six nouvelles branches, qui sera séparé lui-même du suivant par un espace vide égal au premier. Vous procéderez ensuite ainsi jusqu'à formation complète de l'arbre.

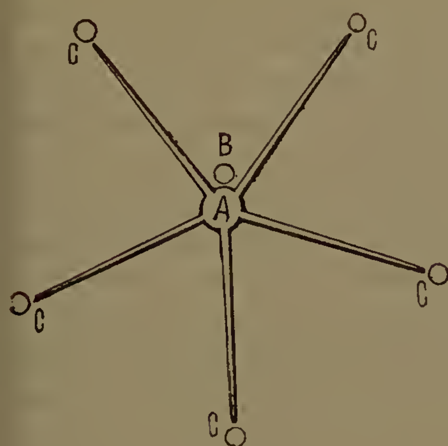
La girandole diffère donc de la pyramide ordinaire en ce que les branches latérales forment des étages réguliers, séparés par des vides égaux.

L'avantage de cette disposition est de favoriser l'accès de l'air et de la lumière dans toutes les parties de l'arbre : si donc vous deviez arriver à ces fourrés impénétrables que trop de jardiniers décorent du nom de pyramide, je vous conseillerais d'adopter la girandole ; avec beaucoup moins de branches, vous obtiendriez certainement alors plus de fruits ; mais, avec la pyramide telle que nous venons de l'établir, cette disposition devient inutile.

Pyramide à ailes.— Parmi toutes les dispositions de la forme pyramidale, la pyramide à ailes est très-certainement la plus parfaite ; malheureusement elle est en même temps la plus coûteuse et la plus assujettissante, puisqu'elle exige une armature particulière. Cette armature consiste en un fort tuteur planté au pied de l'arbre, habituellement au côté nord ; ce tuteur doit avoir une hauteur au moins égale à celle que doit atteindre la pyramide, soit quatre à cinq mètres ; cinq fils de fer sont solidement attachés au sommet du tuteur, chacun d'eux est ensuite fixé par son extrémité inférieure, et à l'aide d'un crochet en fer, à autant de pieux profondément enfoncés dans le sol ; plantés à environ un mètre du pied de l'arbre, et à égale distance entre eux, les pieux figureront un pentagone ; ils s'élèveront de 30 cent. environ au-dessus du sol ; les fils de fer seront arrêtés sur un des côtés, de façon qu'il soit toujours facile de les faire tendre, en donnant quelques coups de tête de hâche sur le sommet des pieux. Je n'ai pas besoin d'ajouter que tuteur et pieux doivent être en bois dur ; l'acacia et le châtaignier sont ceux qui résisteront le plus longtemps à la pourriture, surtout lorsque la partie enterrée aura été passée à la flamme et charbonnée.

La figure en plan 51 achèvera de vous faire saisir l'ensemble de cette disposition : A indique l'arbre, B le tuteur, C les cinq

pieux qui reçoivent les fils de fer ; les cinq rayons qui partent de l'arbre figurent les branches. Vous avez déjà compris que celles-ci seront fixées sur les cinq fils de fer et qu'elles formeront par conséquent autant de séries ; dans chaque série, les branches superposées sur un même plan vertical seront distantes les unes des autres de 30 à 35 cent., de façon à figurer cinq ailes verticales qui iront, comme dans la pyramide ordinaire, en décroissant de la base au sommet.



(Fig. 51).

Les branches latérales seront dirigées d'abord sur des baguettes légères, attachées elles-mêmes sur des fils de fer, pour être ensuite fixées directement sur ceux-ci dès qu'elles pourront les atteindre. Pour éviter le frottement et les blessures, vous ferez alors deux tours avec l'osier sur le fil de fer avant de prendre la branche. A part ces quelques particularités, la direction générale sera d'ailleurs la même que celle de la pyramide.

Cette forme élégante offre tous les avantages du contre-espalier; les branches bien éclairées fructifient abondamment ; et, comme elles sont fixées, les fruits sont par le fait même à l'abri des coups de vent : elle n'a contre elle que les frais qu'elle nécessite. Elle ne deviendra jamais d'un emploi usuel, surtout pour le jardinier de la halle; mais l'amateur qui a du goût et du temps peut se donner la satisfaction d'en dresser quelques-unes.

La Palmette.

La palmette est une forme étalée, dirigée sur un treillage : appliqué contre un mur, ce treillage constitue l'espalier; établi en plein air, il prend le nom de *contre-espalier* : dans l'un et dans l'autre cas, la palmette est, pour le Poirier, la forme la plus facile à diriger et en même temps la plus productive : nous aurons donc tout intérêt à nous y tenir. Toutefois la palmette a subi plusieurs modifications qu'il nous importe de connaître, afin d'adopter la meilleure; nous distinguerons donc la palmette simple, la double palmette et la palmette Verrier.

Palmette simple. — Elle consiste en une tige verticale sur laquelle on prend, à partir de 25 cent. du sol, à droite et à gauche, des branches latérales espacées entre elles de 30 cent. Elle sera établie d'après les données générales suivantes :

Les branches seront simples; elles ne porteront dans toute leur étendue que des productions fruitières.

Elles seront formées successivement, en commençant par celles d'en bas ; en règle générale, vous ne prendrez jamais plus d'un étage dans une année.

Maintenues aussi droites que possible, les branches formeront d'abord avec la tige un angle peu ouvert; elles seront ensuite successivement abaissées, sans arriver jamais à la ligne parfaitement horizontale.

Toujours en nombre pair, les branches latérales seront formées deux à deux, opposées autant que possible et d'égale vigueur.

Un équilibre général sera maintenu entre la tige et les branches et entre les branches entre elles; celles-ci doivent aller en décroissant de force de la base au sommet.

Double palmette. — Elle diffère de la palmette simple en ce qu'elle est montée sur deux tiges verticales au lieu de l'être sur une seule. Pour former ces deux tiges, vous avez à votre disposition deux moyens :

Pour le premier, vous taillerez la greffe d'un an mise en place à quelques centimètres du sol et sur deux bons yeux latéraux opposés; vous courberez légèrement à leur naissance les deux bourgeons qu'ils vous donneront, de façon à les ouvrir en **U** ; puis, après les avoir redressés, vous les palisserez verticalement, en maintenant entre eux un espacement de 30 cent. Comme dans la palmette simple, ces deux tiges seront ensuite destinées à fournir les branches latérales, avec cette différence que l'une émettra les branches de droite et l'autre les branches de gauche; pour cela, vous taillerez chacune d'elles sur deux yeux bien placés : le plus élevé, pris sur le devant, devra continuer la tige ; le second, pris sur le côté, fournira une nouvelle branche latérale.

Pour la seconde méthode, après avoir taillé comme je vous l'ai indiqué, la jeune greffe sur deux yeux latéraux, vous ouvrirez en **V** les deux bourgeons qui en proviendront; ils seront destinés à former les deux premières branches latérales : l'année

suivante, vous laisserez partir sur chacun de ces deux rameaux, à environ 15 cent. de leur point d'insertion, un bourgeon vertical; ces deux bourgeons doivent commencer les deux tiges ; mais, à une hauteur de 30 cent., au lieu de les maintenir verticaux, vous les couderez l'un à droite, l'autre à gauche, pour former le second embranchement. Un œil ménagé sur chacun des deux coudes fournira le prolongement des deux tiges; ces prolongements seront eux-mêmes coudés à 30 cent. de hauteur pour fournir le troisième embranchement. Vous formerez ainsi votre double palmette, en prenant chaque année, pour le prolongement des deux tiges, l'œil qui, sur chaque coude, doit les prolonger le plus verticalement.

La première méthode est plus simple et plus facile ; la seconde offre peut-être l'avantage de renforcer davantage les branches de la base. Au reste, je n'insisterai ni sur l'une ni sur l'autre ; car, dans ma pensée, la double palmette, tout en présentant un équilibre de plus à maintenir, n'offre en définitive aucun avantage sérieux.

Palmette Verrier. — La palmette Verrier n'a qu'une tige ; elle diffère de la palmette simple, en ce que les branches d'abord horizontales ou à peu près, se redressent ensuite au moyen d'une courbe dans une position verticale, de façon à atteindre toutes un même plan en hauteur. Cette disposition favorise singulièrement la végétation des branches inférieures ; elle offre sur les deux autres l'avantage d'un équilibre bien plus facile à maintenir ; elle n'est d'ailleurs pas plus difficile à établir que la palmette simple : nous adopterons donc cette heureuse modification qui est due, comme vous le savez, à feu M. Verrier, l'habile jardinier de la Saulsaie.

Distance entre les palmettes. — Vous savez que, en principe, je suis d'avis d'accorder aux arbres tout l'espace qu'ils peuvent occuper ; mais, pour ceux qui sont soumis à la taille et spécialement pour le Poirier, les branches, sous peine de se dégarnir de productions fruitières, ne doivent jamais atteindre une longueur exagérée ; il est nécessaire, au contraire, de les contenir dans de certaines limites, sans cependant les restreindre trop, ce qui provoquerait, au détriment de la production, une continuelle émission de gourmands et de bourgeons à bois.

Si vous plantez, par exemple, en espalier, contre un mur de

trois mètres d'élévation, des Poiriers à huit mètres de distance, comme le conseillent quelques auteurs, vous pourrez arriver, si le terrain est fertile, si la variété est vigoureuse, si elle est greffée sur franc, à garnir à la longue tout cet espace; mais alors, pour la palmette Verrier, les branches inférieures auront 3 mètres 50 dans le sens horizontal et 2 mètres 50 dans le sens vertical; ce qui fera, en défalcant le coude, une longueur totale de six mètres: or, cette longueur est exagérée; elle ne doit guère dépasser quatre mètres pour les arbres les plus vigoureux.

Nous adopterons donc une distance variable de quatre à six mètres; car, comme pour la pyramide, nous devrons tenir compte de la qualité du terrain, de la vigueur des variétés, du sujet sur lequel elles sont greffées, et par conséquent former des grandes et des petites palmettes. En espalier, la distance dépendra encore de la hauteur des murs; il est évident que les arbres devront être d'autant plus rapprochés que le mur sera plus élevé; d'autant plus éloignés qu'il sera plus bas, de façon à offrir toujours à peu près la même surface couverte et la même somme totale de branches.

Pour le contre-espalier, vous ne dépasserez pas, si vous m'en croyez, deux mètres d'élévation; votre treillage sera plus facile à établir, et vous n'aurez pas, par la suite, à vous servir d'échelles pour la taille.



(Fig. 52).

Première année. — Pour établir une palmette, soit en espalier, soit en contre-espalier, sur franc comme sur cognassier, vous donnerez toujours la préférence à la baguette d'un an de greffe. Il s'agit d'obtenir trois rameaux: en conséquence, vous taillerez le jeune scion à environ 32 cent. du sol (Fig. 52), au-dessus de l'œil A, placé sur le devant de la tige et précédé de deux yeux placés l'un à droite l'autre à gauche: les trois yeux doivent être bien constitués et bien nourris. Le premier sera chargé de continuer la tige; les deux autres devront commencer les branches latérales inférieures.

Si vous n'avez à votre disposition que des

greffes de deux ans, vous les rabattrez à la même hauteur de 32 cent. environ ; vous supprimerez sur l'empatement le rameau le plus élevé, et vous utiliserez, s'ils existent et s'ils sont bien placés, les deux rameaux situés au-dessous pour commencer le premier embranchement ; vous taillerez alors sur un œil placé sur le devant, en conservant trois ou quatre yeux au plus. Si les rameaux font défaut, s'ils sont mal placés, si la tige n'est garnie que de productions fruitières, vous taillerez en bâton, comme je vous l'ai indiqué pour la pyramide, en supprimant toutes les productions sur leur empatement.

Mais, je vous en prie encore, n'acceptez en aucun cas des arbres plus ou moins formés en pépinière : plus les palmettes que vous planterez ainsi compteront d'étages, plus vous serez certain d'avoir, dans l'avenir, des arbres malingres et défectueux.

Dès que les bourgeons auront atteint 8 à 10 cent., vous supprimerez tous ceux qui sont inutiles, pour ne conserver que les trois que nous avons mentionnés ; lorsque ceux-ci auront acquis un certain développement, vous palisserez verticalement le bourgeon du milieu et obliquement les deux bourgeons latéraux, mais sans trop les incliner, ce qui tendrait à les affaiblir. Vous vous efforcerez de maintenir entre eux une égale vigueur : si le



(Fig. 53).

bourgeon vertical prend trop de force, vous pincerez son extrémité ; si l'un des bourgeons latéraux reste en retard, vous le redresserez, pendant que vous abaisserez son correspondant trop vigoureux ; vous tâcherez, en un mot, d'arriver à un équilibre parfait.

Deuxième année. — Comme il importe d'établir solidement les premières branches de charpente, et par conséquent de ne pas les épuiser par des productions fruitières trop précoces et trop nombreuses, vous ne conserverez que la moitié des deux bourgeons latéraux, au lieu des deux tiers comme le recommandent la plupart des auteurs : vous les taillerez donc d'après les traits de la figure 53. Quant à la flèche, vous la rabattrez sur un œil de devant, à 8 ou 10 cent. au-dessus de la dernière coupe : vous renoncerez donc à établir cette année un nouvel embranchement ; le premier n'en sera que plus fort, et votre arbre s'en trouvera mieux.

Pendant la végétation, vous veillerez, comme l'année précédente, au maintien de l'équilibre général et, dès la fin de mai, vous casserez tous les bourgeons à bois inutiles, afin de les transformer en productions fruitières.

Troisième année. — Notre arbre est maintenant vigoureux, nous pourrons donc allonger nos deux branches de charpente, en conservant les deux tiers des rameaux de prolongement. Vous taillerez la flèche à 30 cent., non pas de la dernière taille, mais du point d'insertion des deux premières branches, au-dessus de trois yeux bien placés, l'un sur le devant pour continuer la tige, et les deux autres latéraux pour former le second embranchement. La conduite de notre arbre est des plus simples ; je ne vous trace donc point de figure pour cette année, elle n'ajouterait rien à notre démonstration.

Les deux branches seront palissées un peu plus obliquement et, pendant la végétation, vous veillerez, comme par le passé, au maintien de l'équilibre, tout en continuant à vous occuper des productions fruitières.

Quatrième année. — La taille de cette année reposera sur les mêmes principes que celle des années précédentes, comme vous pouvez vous en convaincre en suivant les traits de la figure 54.

Les deux premières branches seront encore abaissées vers

l'horizon et sous un angle d'environ 45 degrés. Les rameaux qui doivent former le second étage seront, au contraire, palissés dans une position beaucoup moins inclinée. Les soins à donner pendant le courant de la végétation seront, au reste, les mêmes que ceux de l'année précédente.

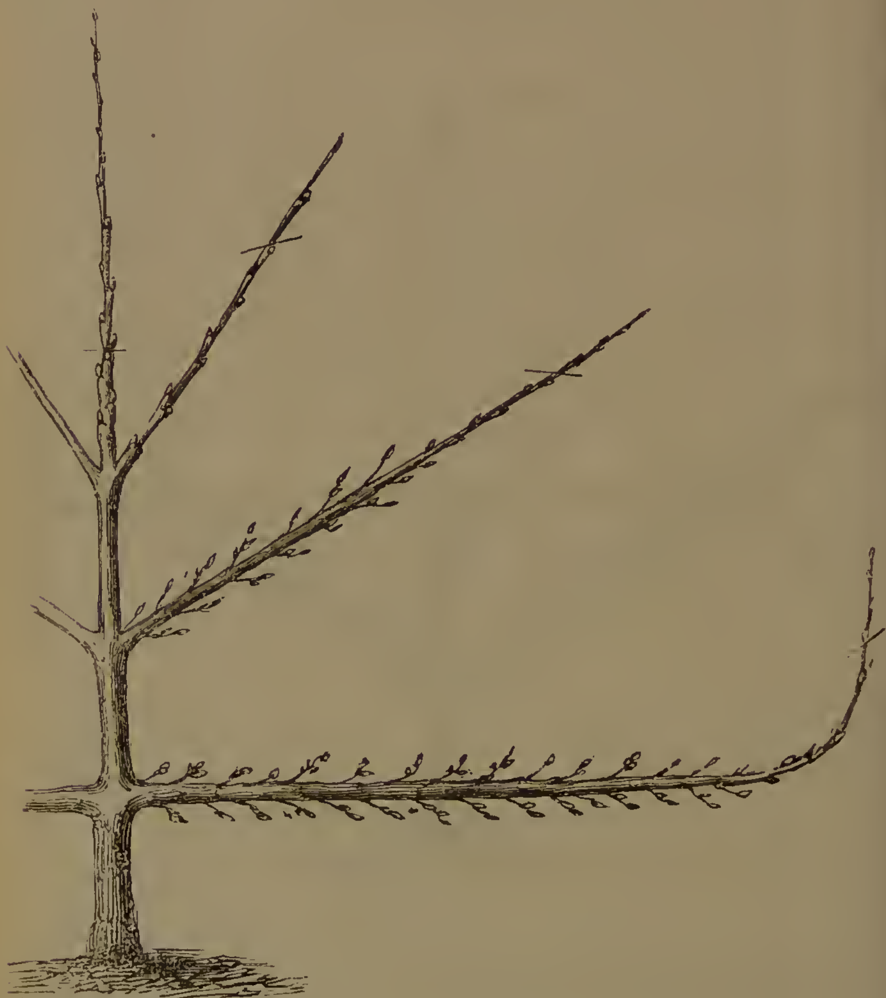


(Fig. 54).

Cinquième année. — Toutes les parties de l'arbre seront taillées d'après les données établies ; mais les deux branches inférieures doivent avoir dépassé la limite qui leur est assignée : en conséquence, après les avoir fixées horizontalement, vous redresserez leurs extrémités au moyen d'une courbe pour les placer dans une position verticale, comme l'indique la figure 55. Pour plus de régularité, vous pouvez fixer sur votre treillage un cintre en osier sur lequel vous palisserez ensuite votre branche.

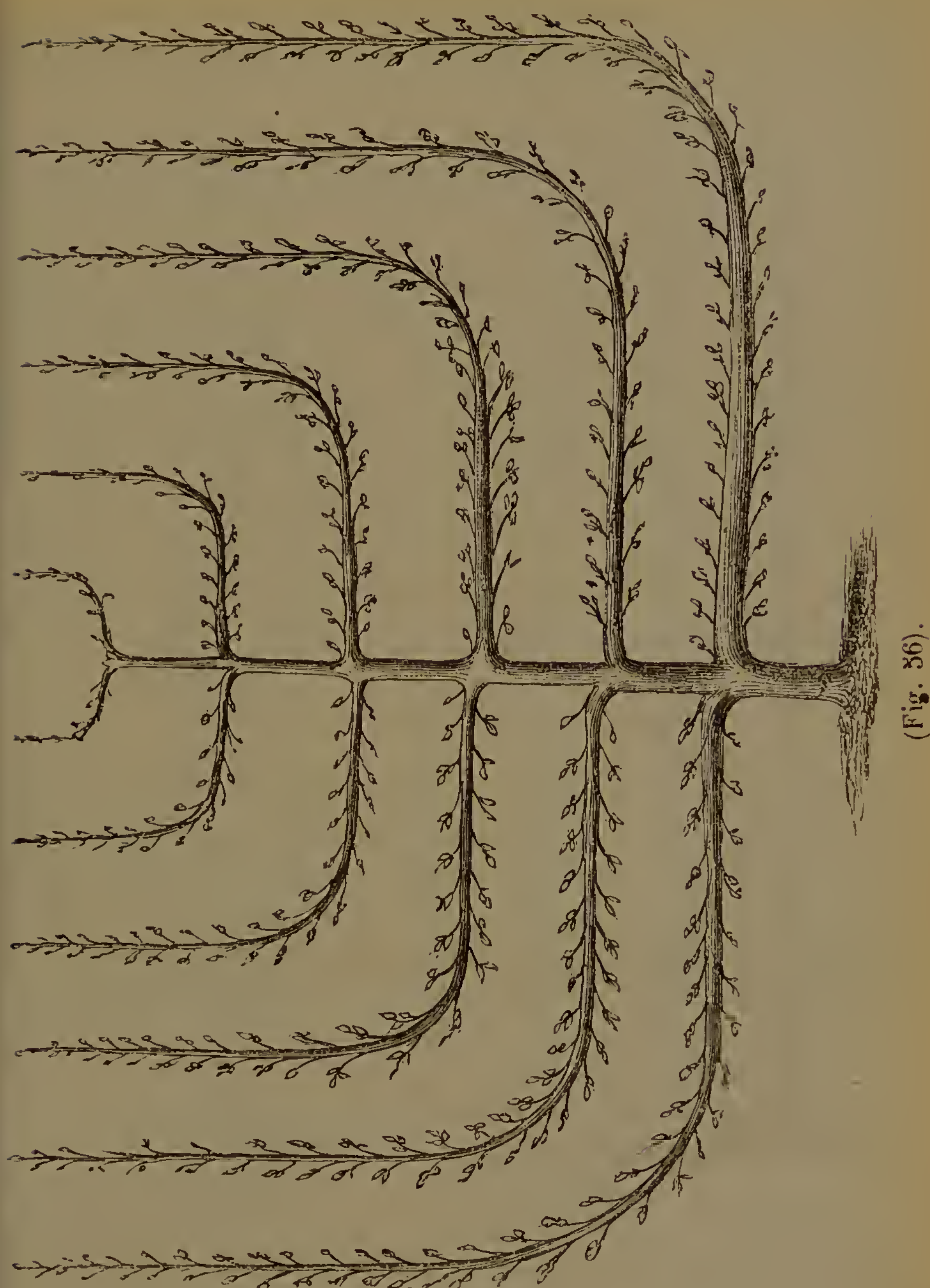
Il est inutile de suivre plus longtemps la formation de la palmette ; il me suffira de vous dire que chaque année un nouvel étage de branches viendra occuper la ligne horizontale, pour se

redresser ensuite verticalement. Elles seront toujours établies parfaitement parallèles, de façon à maintenir toujours entre elles, soit dans les parties horizontales, soit dans les parties verticales, le même écartement de 30 cent.



(Fig. 55).

Les branches redressées sont ensuite successivement allongées jusqu'à ce qu'elles atteignent le sommet du mur ou du treillage ; l'arbre sera complètement formé lorsque toutes seront arrivées sur un même plan (Fig. 56). Ce résultat est acquis selon le nombre d'étages de la huitième à la dixième année. A partir de ce moment, vous ne pratiquerez plus que des tailles courtes de 10 cent. environ, destinées à maintenir un rameau de prolongement toujours nécessaire à la santé et à la bonne fructification de la branche.



(Fig. 36).

Le Vase ou Gobelet.

En étudiant les diverses formes primitivement adoptées dans le jardin, nous avons vu que le vase avait succédé au buisson. Appliqué alors au poirier, comme à tous les autres arbres fruitiers, cette forme fut, plus tard, elle-même successivement rem-

placée par la quenouille d'abord, par la pyramide ensuite; aujourd'hui, avec raison, selon moi, elle est à peu près abandonnée pour le Poirier.

Le vase offre peu de prise au vent; mais, à côté de cet avantage, le seul à peu près que je lui reconnaisse, il est long et difficile à établir, car il est contraire à la végétation du Poirier qui forme naturellement une flèche et tend toujours à s'élever verticalement : en tenant autant de place en diamètre que les plus grandes pyramides, il offre un moins grand nombre et une moins grande longueur de branches de charpente et par conséquent une moindre surface productive. Les branches de charpente tendent à devenir trop grosses et trop fortes; elles sont, par ce fait même, plus disposées à donner du bois que du fruit.

Nous négligerons donc cette forme pour aujourd'hui, sauf à y revenir lorsque nous traiterons du Pommier, car le vase s'adapte bien mieux à la végétation particulière de cette essence qu'à celle du Poirier.

La Colonne.

J'arrive, en faveur des petits jardins, aux formes réduites; toutes celles qui ont été proposées reposent en définitive sur les mêmes principes : une branche unique formée par la tige, laissée libre et verticale ou maintenue plus ou moins inclinée, garnie de la base au sommet de productions fruitières auxquelles on accorde plus ou moins de développement. Ces légères différences ont été désignées sous les noms divers de colonne, fuseau et cordon; mais l'on n'a pas toujours spécifié la même modification sous le même nom ; il importe donc de nous entendre.

D'après les uns, le fuseau consiste en une tige verticale, dirigée comme une branche de charpente ordinaire, garnie par conséquent uniquement de lambourdes, de dards et de productions fruitières très-courtes ; d'après les autres, le fuseau comporte des branches fruitières plus développées, longues de 18 à 20 centimètres ; ailleurs, ce fuseau, plus élargi, est désigné sous le nom de *colonne*, pendant que le cordon de M. du Breuil n'est que le fuseau étroit des premiers. Sous des noms divers nous n'avons donc, par le fait, qu'une seule et même forme, soumise à deux modifications. Laquelle adopterons-nous?

JOSEPH. — Il me semble que le fuseau étroit, c'est-à-dire celui qui doit être dirigé comme une branche de charpente ordinaire est, par ce fait même, plus simple et plus facile à établir.



(Fig. 57).

— Cette disposition séduit effectivement tout d'abord ; mais, à l'application, vous ne tarderez pas à reconnaître qu'elle offre de graves inconvénients : dans un terrain médiocre, avec des variétés peu vigoureuses, vous arriverez assez facilement à transformer en lambourdes et en bourses tous les yeux et tous les bourgeons primitivement destinés à donner du bois et des branches latérales ; mais, par contre, votre arbre, privé de tous ses organes respiratoires, ne tardera pas, après quelques fructifications, à s'épuiser, et vous le verrez ensuite dépérir rapidement. Dans un terrain généreux, avec des variétés vigoureuses, vous aurez, au contraire, à lutter constamment avec un excès de végétation qui se traduira par des gourmands sans cesse renaissants au détriment du fruit.

Mieux vaut donc, selon moi, accorder plus de développement aux branches fruitières, de façon à donner à l'arbre sur toute sa hauteur un diamètre uniforme de 35 à 40 cent. ; au lieu d'un fuseau, il représentera alors assez exactement une colonne (Fig. 57) ; pour désigner cette forme, nous adopterons donc exclusivement ce dernier terme.

La colonne tient peu de place, elle donne peu d'ombre, elle

se prête par conséquent aux plantations rapprochées, mais elle tend aussi à acquérir une hauteur exagérée; même alors vous aurez d'ailleurs parfois de la peine à réduire vos arbres. En conséquence, pour parer autant que possible à toutes ces difficultés, vous choisirez, pour les diriger sous cette forme, les variétés les moins vigoureuses et les plus fertiles, celles qui s'accommodent du cognassier, et vous aurez soin de ne pas surexciter leur végétation par des fumures trop fréquentes et par des engrais trop actifs. Nous rechercherons, au reste, tout à l'heure s'il ne nous sera pas possible, par une modification quelconque, d'éviter les inconvénients d'une trop grande élévation; pour le moment, nous allons procéder à l'établissement de la colonne.

Dès la première année, nous conserverons les deux tiers environ de la jeune tige; elle sera taillée par conséquent de 80 centimètres à 1 mètre, suivant la force. Pendant le courant de l'année, nous concentrerons tout l'effort de la végétation sur le bourgeon terminal; nous conserverons les lambourdes, dards et brindilles qui se développeront le long de la tige; nous provoquerons même le développement des yeux inférieurs par de légères incisions. Quant aux bourgeons à bois qui avoisinent la flèche, nous les casserons à l'époque voulue sur trois ou quatre yeux formés et non plus sur deux seulement, comme nous l'avons pratiqué pour les grandes formes.

A la sortie de l'hiver, nous taillerons d'abord la flèche en retranchant le tiers supérieur, et nous pratiquerons quelques incisions sur les yeux de la base. Quant aux rameaux cassés l'année précédente, ils se présenteront à nous sous un des trois aspects suivants: tous les yeux se seront gonflés sans s'ouvrir; ou l'œil du sommet sera parti à bois, ou bien encore plusieurs yeux se seront développés en rameaux anticipés. Dans le premier cas, nous laisserons le rameau intact, nous n'avons pas à y toucher, les yeux se transformeront d'eux-mêmes en boutons; dans le second, nous taillerons le rameau à bois sur les rides de son empatement; dans le troisième, nous rabattrons le rameau primitif sur le rameau anticipé le plus faible: si c'est un dard nous le laisserons intact; si c'est une brindille, nous la casserons sur deux ou trois yeux. Au-dessous des rameaux cassés, nous trouverons des brindilles; nous conserverons entières toutes celles qui ne dépasseront pas 20 à 25 cent.; nous casserons les autres de 15 à 20. Les dards seront toujours laissés intacts, ainsi que les lambourdes. Dans le courant de cette seconde année, nous veille-

rons au libre développement de la flèche. Nous casserons, comme l'année précédente, sur trois ou quatre yeux les bourgeons à bois qui l'avoisinent. Quant à ceux qui se développeront sur les rameaux opérés l'année précédente et taillés au printemps, nous les casserons à 4 ou 5 cent. de leur insertion, sauf le plus élevé que nous laisserons pousser librement. Ce bourgeon est destiné à absorber la sève, pendant que les productions inférieures se transforment en boutons à fruit; si nous le cassions comme les autres, nous verrions se produire de nouveaux bourgeons anticipés et nous provoquerions indubitablement des têtes de saule. Cependant, si les bourgeons conservés comme dérivatif prenaient trop de force, il serait bon de pincer leur extrémité, mais sans jamais les raccourcir au-delà de 25 à 30 cent.

La troisième année, nous taillerons notre colonne d'après les mêmes principes ; pour vous les faire mieux saisir, nous allons procéder en sens inverse et remonter de la base au sommet. En partant du bas de l'arbre, nous trouvons d'abord des lambourdes et des dards terminés pour la plupart par un bouton ; ces productions donneront donc leurs premiers fruits dans le courant de l'année. Pratiquons en passant un cran au-dessus des lambourdes faibles qui menaceraient de s'éteindre après une première fructification. Ce cran aura l'avantage de favoriser sur la lambourde une émission de bois lisse qui assurera sa durée. Nous ne toucherons pas aux dards non plus qu'aux brindilles situées au-dessus et dont quelques-unes seront aussi, dès cette année, terminées par un bouton. En remontant, toujours sur la portion de la tige conservée la première année, nous arrivons aux premiers cassements : les yeux de la base ont déjà donné des rosettes de trois à cinq feuilles ; ils se transformeront en boutons dans le courant de l'année; en attendant nous taillerons sur l'empatement le rameau du sommet et ceux qui ont été cassés dans le courant de l'été précédent.

Nous arrivons à la base de la seconde section ; nous y trouvons des yeux à feuilles, c'est-à-dire des lambourdes en formation ; nous favorisons par l'incision de l'écorce le développement des plus faibles ; nous maintenons entiers les dards et les brindilles, sauf, parmi celles-ci, les plus longues que nous cassons à 15 ou 20 cent. Nous taillons les rameaux soumis au dernier cassement comme ceux de l'année précédente et d'après les productions qu'ils ont émises. Nous arrivons enfin au rameau de prolongement que nous allongeons comme par le passé.

La direction étant ensuite toujours la même, je la résume ainsi :

1° Conserver les deux tiers de la flèche ;

2° Casser, en juin, sur trois ou quatre yeux francs tous les bourgeons à bois inutiles qui prennent directement naissance sur la tige ;

3° Conserver toutes les brindilles qui ne dépassent pas 25 centimètres ;

4° Favoriser par des crans le développement des yeux situés à la base du prolongement ;

5° Sur les rameaux transformés en branches à fruit, casser en juin à 4 ou 5 cent. de leur insertion tous les bourgeons à bois, sauf celui de l'extrémité ;

6° Arrêter par le pincement ce dernier bourgeon s'il prend trop de développement, mais jamais au-dessous de 25 à 30 cent. ;

7° Tailler, à la sortie de l'hiver, tous les rameaux cassés ainsi que celui de l'extrémité sur leur empatement.

A ces indications, j'ajouterai que les branches à fruit de la colonne, devant conserver de 15 à 20 cent. de longueur, seront, par ce fait même, garnies elles-mêmes de lambourdes et de dards ; la direction offrira donc quelques différences avec celle des grandes formes ; vous devrez :

1° Provoquer autant que possible, soit par des crans, soit autrement, l'émission de bois lisse sur les lambourdes qui prennent directement naissance sur la tige ;

2° Maintenir ensuite avec soin ce bois lisse en le conservant intact s'il est court, en le cassant sur quelques yeux s'il est trop long ;

3° Casser sur deux ou trois yeux, au lieu de le supprimer, le bois lisse qui naîtra sur les dards ;

4° Rapprocher sur les productions inférieures les brindilles après les premières fructifications, sans jamais les raccourcir au-delà de 15 cent. ; tâcher, en un mot, de ramener les trois productions fruitières qui ont pour point de départ la lambourde, le dard et la brindille à la même longueur et à la même force que celles qui ont été formées par le cassement et par la transformation des bourgeons à bois ;

5° Rapprocher de façon à la ramener à la longueur convenue toute branche à fruit qui prend trop d'étendue ;

6° Affaiblir la branche à fruit trop forte par une entaille pratiquée en dessous ;

7° Supprimer, en choisissant les plus faibles et les moins bien constitués, les boutons trop nombreux sur une branche à fruit ;

8° Rajeunir par le ravalement et par la suppression des parties épuisées ou trop confuses les branches à fruit arrivées à des divisions trop nombreuses.

C'est en observant ces préceptes que vous arriverez à former des colonnes pareilles à celle que j'ai mise sous vos yeux (Fig. 57).

Comme distance pour la plantation, vous établirez vos colonnes à 1 mètre dans la ligne, en espaçant les lignes de 2 mètres au moins. Vos arbres, par le fait même de ces distances rapprochées, prendront moins de développement en hauteur ; mais il est certain que, si les lignes étaient plus espacées, ils se trouveraient dans des conditions plus favorables pour la fructification. Je vous engage donc à ne jamais établir plusieurs lignes consécutives de poiriers en colonnes.

Pour parer à l'élévation, on a proposé de planter le poirier à forme réduite, soit à l'espalier, soit au contre-espalier en l'inclinant à 45 degrés. Cette disposition, à laquelle on a donné le nom de cordon, est effectivement assez favorable ; mais, dans l'un comme dans l'autre cas, je vous conseille d'accorder toujours un certain développement aux branches fruitières qui garniront la tige. Si vous vous en tenez aux productions courtes de la branche de charpente ordinaire, vous retomberez toujours dans l'un des deux inconvénients que je vous ai signalés : pour utiliser votre treillage, vous planterez alors vos poiriers à 80 cent. les uns des autres, mais jamais plus près. Le mur et le treillage du contre-espalier devront avoir dans ce cas 3 mètres au moins d'élévation.

Voici une autre modification dont je me suis fort bien trouvé et que je vous recommande : les jeunes poiriers sont plantés à 2 mètres dans la ligne ; ils sont d'abord conduits comme une colonne ordinaire ; mais, lorsque celle-ci atteint 2 mètres de hauteur, on arrête la flèche sur deux bons yeux latéraux, de façon à se procurer deux bourgeons de prolongement au lieu d'un seul. La même année, on plante à chacune des extrémités de la ligne un fort piquet, maintenu par un arc-boutant placé en dedans, et l'on tend de l'un à l'autre un fil de fer, placé à 2 mètres 20 cent. au-dessus du sol ; les deux bourgeons sont courbés l'un à droite, l'autre à gauche, puis fixés sur le fil de fer. Chaque colonne se divise ainsi, à partir de 2 mètres de hauteur, en deux bras laté-

raux qui sont ensuite conduits comme la colonne elle-même. L'ensemble figure de grands portiques que l'on peut diriger avec un escabeau de quelques marches ; le fruit se trouve assuré contre le vent, et chaque arbre peut alors fournir 5 mètres de branches. Je n'ai pas besoin d'ajouter que, lorsque les lignes auront une certaine longueur, le fil de fer sera soutenu de loin en loin par des piquets sur lesquels il sera fixé.

Dans le jardin fruitier, pour ne pas perdre du terrain, vous pourrez planter, entre deux poiriers, une touffe de groseilliers ou un pommier sur paradis.

Dans le potager-fruitier, cette disposition peut être établie le long de l'allée principale, sans gêner en rien la circulation ; seulement alors vous ne planterez rien entre les poiriers, et vous aurez dû calculer votre plantation de façon à ce que les allées latérales, qui doivent couper la première à angles droits, viennent passer sous les portiques.

Restauration du Poirier dans le jardin.

Nous nous sommes déjà occupés de la restauration de nos arbres dans le verger ; il s'agissait uniquement alors de prolonger leur existence. Dans le jardin, la restauration du Poirier sera plus complexe ; elle comprendra :

1° Les arbres jeunes encore, mais mal conduits dans le principe, que nous voudrons ramener à une direction rationnelle ;

2° Les arbres en pleine vigueur dont nous voudrons changer la variété ;

3° Les arbres âgés et plus ou moins épuisés qu'il s'agira de ranimer, de façon à ce que leurs produits compensent les soins que nous leur accorderons.

Passons rapidement en revue ces trois cas spéciaux.

Beaucoup de jardiniers, surtout parmi ceux qui sont encore novices dans leur art, ont le tort de monter leurs arbres trop rapidement ; ils croient gagner du temps et n'arrivent qu'à les déformer. Une pyramide trop allongée, les premières années, se transformera d'elle-même en quenouille ; abandonnées successivement par la sève, les branches inférieures se couvriront de productions fruitières ; elles cesseront de s'allonger, pendant que, au contraire, celles du centre et du sommet de l'arbre prendront trop de développement. Voulez-vous remédier à cet inconvénient

pendant qu'il en est temps encore? Allongez la taille des branches inférieures et même laissez entiers les prolongements qui n'offriront pas trop de longueur; déchargez-les de leurs boutons à fruit et pratiquez un cran au-dessus des plus faibles: raccourcissez, au contraire, autant que possible les branches trop vigoureuses; taillez la flèche à quelques centimètres seulement, sur le premier œil bien placé, et renoncez à tout nouvel embranchement jusqu'à ce que l'équilibre soit rétabli. Pendant que vous y êtes, n'oubliez pas de retrancher les bifurcations, les branches trop nombreuses et celles qui font confusion.

Le mal est-il plus ancien? Recourez franchement au recépage de la tige, de façon à supprimer toute la portion qui s'emporte. Etablissez votre coupe au-dessus d'un embranchement; retranchez cet embranchement sur son empatement, et vous verrez se développer sur ce point de nombreux bourgeons. Choisissez le plus vigoureux et le plus vertical pour former la nouvelle flèche. Vos branches inférieures si fort amaigries ne tarderont pas à se fortifier et vous aurez ainsi repris votre pyramide sur de bonnes bases.

JOSEPH. — Mais si, par suite de la mauvaise direction, notre arbre était dégarni dans le bas?

— Dans ce cas, rabattez à 50 cent. du sol; taillez en bâton en retranchant absolument toutes les productions et recommencez à nouveau la pyramide, à la condition toutefois que l'arbre sera encore assez jeune et assez vigoureux pour supporter cette opération héroïque. Dans le cas contraire, c'est-à-dire, s'il a dépassé 2 mètres d'élévation, s'il a plus par conséquent de cinq à six ans de plantation, le mieux sera de subir les conséquences de la mauvaise direction première, sauf à y parer pour l'avenir; vous partirez donc des premières bonnes branches pour établir une taille rationnelle et, en concentrant vos soins sur les productions fruitières, vous obtiendrez un arbre qui, s'il ne flatte pas votre amour-propre, pourra encore vous donner d'abondants produits: au lieu de le remplacer, mieux vaut donc le conserver tant qu'il sera vigoureux.

Pour la palmette, vous restaurerez un arbre mal conduit en allongeant la taille des membres inférieurs, en raccourcissant celle des membres trop forts et même en rapprochant ceux-ci sur un bourgeon bien placé pour les continuer ensuite en ligne droite; en renonçant, pendant une année ou deux, à former de nouveaux embranchements, et par conséquent en taillant la flèche très-court.

Si toutefois il existe une trop grande différence de force entre les membres supérieurs et les membres inférieurs, il faudra bien, pour fortifier les seconds, supprimer une portion des premiers ; en conséquence, vous recéperez la tige en enlevant, selon le besoin, un, deux ou trois étages ; votre coupe sera établie au-dessus d'un embranchement et sur les rides d'une des coupes antérieures ; elle provoquera infailliblement le développement d'yeux latents, parmi lesquels vous choisirez le bourgeon le plus convenable pour reprendre la flèche.

Souvent aussi la restauration devra porter sur les branches fruitières : vous fortifierez celles qui sont faibles en pratiquant un cran au-dessus. Vous rapprocherez celles qui sont trop longues, mais successivement pour ne pas vous exposer à les voir s'éteindre; vous retrancherez sur leur empatement celles qui sont trop fortes et qui forment des têtes de saule, afin de provoquer la sortie de productions plus convenables ; enfin, vous comblerez, soit par la greffe en écusson, soit par la greffe en approche, les trop grands vides.

Vous aurez encore parfois à procéder à des restaurations partielles pour remplacer, soit la flèche, soit une branche latérale rompue par un accident. Le plus souvent la nature y pourvoira en faisant naître près de la rupture des gourmands qui vous serviront à reprendre votre membre : dans le cas contraire, vous vous procurerez un nouveau prolongement par la greffe en écusson, si la branche n'est pas trop forte et si l'écorce est encore lisse; par la greffe en fente, s'il en est autrement.

Pour les arbres qui auront trompé votre attente, quant à la qualité du fruit et dont vous voudrez changer la variété, vous utiliserez autant que possible la vigueur acquise en conservant tout ou partie de la charpente. Suivant l'âge, vous procéderez par la greffe en écusson, ou par la greffe en fente et en couronne.

S'agit-il, par exemple, d'un poirier dirigé en pyramide, de quatre à cinq ans de plantation, et dont l'écorce, par conséquent, est encore souple et mince? Vous placerez, au mois d'août, des écussons à œil dormant sur les branches de charpente latérales, à 30 cent. environ de leur insertion pour les branches inférieures, et en allant ensuite toujours en réduisant, de façon à arriver à 5 ou 6 cent. seulement pour les branches les plus élevées. Quant à la tige, au lieu de placer l'écusson sur le prolongement de l'année, vous opérerez au-dessous du dernier embran

chement et même au-dessous de l'avant-dernier, suivant la force et la hauteur de l'arbre.

A la sortie de l'hiver, vous ravalerez les branches et la tige à quelques centimètres au-dessus des écussons, sauf ensuite, dans le courant de la végétation, à enlever les chicots lorsque les bourgeons émis par vos greffes auront acquis une force suffisante. La suppression du sommet de la tige favorisera le développement des membres inférieurs.

Vous procéderez, d'après les mêmes principes, pour les Poiriers, dirigés en palmette, qui se trouveront dans les mêmes conditions d'âge et de force; vos écussons, dans ce cas, devront être placés sur le devant des branches, afin de les prolonger en ligne droite.

M. du Breuil conseille de poser sur chaque membre deux écussons, non pas pour les conserver tous les deux, mais pour assurer le succès de l'opération ; sous ce point de vue, je suis de son avis.

Vous aurez, au contraire, recours à la greffe en fente dès que l'écorce, endurcie et devenue écailleuse, ne se prêtera plus à la pose des écussons. Dans ce cas, vous retrancherez, sur les arbres déjà forts, un tiers environ de la tige et la moitié sur ceux qui auront acquis leur développement à peu près complet. Vous recéperez ensuite les branches latérales suivant leur position sur la tige, en adoptant, comme moyenne, 40 cent. pour les plus basses, et 15 cent. pour les plus élevés. Il va sans dire que vous ménagerez, ne fût-ce que comme appel de sève, les productions fruitières qui se trouveront sur la portion des branches conservées. Votre arbre ainsi préparé, vous aurez recours concurremment, si vous m'en croyez, à la greffe en fente et à la greffe en couronne; vous emploierez la première sur les branches qui n'offrent qu'un faible diamètre, et la seconde sur les branches plus fortes; vous éviterez par ce moyen les trop grosses plaies. (Voir *le Cerisier*, p. 240, pour la greffe en fente; p. 271, pour la greffe en couronne.)

Pour la restauration des arbres vieux et épuisés, vous aurez à vous demander si les résultats compenseront vos soins. La réponse, selon moi, sera presque toujours négative. Lorsqu'un Poirier soumis à la taille arrive, par suite de vieillesse, à l'épuisement, lorsqu'il ne donne plus de fruits ou lorsque ses fruits sont devenus petits et chétifs, il est bien rare de pouvoir le ramener à des récoltes normales. Cependant, si l'arbre est greffé sur franc, si les racines sont encore saines, si l'épuisement, par con-

séquent, tient surtout au manque de vigueur de la variété et à la difficulté de la circulation de la sève, vous pourrez essayer le ravalement complet. Dans ce cas, vous traiterez vos arbres, pyramides ou palmettes, absolument comme ceux dont nous venons de changer la variété, sauf le greffage, bien entendu. Vous utiliserez ensuite les rameaux les mieux placés pour reprendre la nouvelle charpente; et, pendant les premières années, vous allongerez les prolongements du bas, pendant que vous taillerez très-court ceux des branches supérieures. Vous stimulerez la végétation par des engrais appropriés et surtout par le changement d'une portion du terrain; en conséquence, vous déchausserez circulairement vos arbres sur un rayon de 1 mètre à partir du tronc, et vous remplacerez par des terres neuves le sol épuisé.

Ces soins sont longs, minutieux et coûteux; de plus, je vous le répète, ils aboutissent rarement à un résultat durable.

Lors donc que vos Poiriers vieilliront, au lieu de recourir au ravalement ou même au rapprochement, il sera presque toujours préférable de ne plus vous astreindre à une forme régulière; d'abandonner successivement toutes les parties faibles ou épuisées, pour concentrer les derniers efforts de la végétation sur les portions encore vigoureuses. Lorsque toutes les branches seront affaiblies, vous en retrancherez la moitié, mais totalement et près de la tige, de façon à ce que le peu de sève que fournissent encore les racines profite à celles que vous aurez conservées. Vous obtiendrez ainsi jusqu'à la fin quelques beaux et bons fruits, et vous sacrifierez l'arbre du jour où il cessera d'en produire.



VINGTIÈME ENTRETIEN.

MALADIES DU POIRIER. INSECTES NUISIBLES.

Dans nos forêts, l'arbre, selon la qualité du sol, selon l'épaisseur de la couche végétale, arrive plus ou moins promptement à la vieillesse et à la caducité; mais, pendant toute la période de développement, il reste généralement sain: l'état maladif, au con-

traire, semble être l'apanage des arbres de nos vergers et de nos jardins. Ne résulte-t-il pas de ce simple rapprochement que les maladies dont nous nous plaignons doivent être attribuées au fait de l'homme plutôt qu'à celui de la nature? Vous connaissez, au reste, déjà mon opinion sur ce point; et je persiste à croire que les maladies sont plus faciles à prévenir qu'à guérir.

Avant d'entrer en matière, laissez-moi donc encore vous recommander : pour le terrain, de l'approprier à l'espèce, de le défoncer profondément, de l'amender en lui fournissant les éléments qui lui manquent, de l'assainir s'il y a lieu; pour l'arbre, de le choisir sain et vigoureux, greffé sur le sujet qui convient au sol et à la variété, de le planter en temps convenable et avec soin, de ne jamais l'enterrer trop profondément; pour la direction, de vous conformer toujours au mode de végétation de l'espèce, d'éviter les exagérations de la taille, les mutilations inutiles, les grosses plaies; pour les soins d'entretien, de proscrire les labours profonds tout en pratiquant des binages fréquents; de maintenir le sol dans un état moyen et à peu près uniforme de fertilité; de soustraire les grosses plaies au contact de l'air; d'enlever de temps en temps les vieilles écorces et de détruire les végétations parasites.

Voilà la meilleure consultation que je puisse vous donner; et, si vous mettez en pratique ces divers préceptes, vous n'aurez guère à vous préoccuper des maladies. Il faut bien admettre cependant que tous ne seront pas aussi soigneux que vous. Abordons donc l'examen des diverses affections du Poirier.

La jaunisse ou chlorose. — Cette maladie est bien certainement celle que l'on rencontre le plus fréquemment sur le Poirier; elle se caractérise par un état de langueur, par le dépérissement successif de l'arbre : le feuillage est d'abord altéré dans sa couleur; il passe de la teinte verte au ton jaune; les feuilles se détachent alors avant leur époque. Lorsque la maladie est avancée, elles sont tachées de noir, les bords se dessèchent et paraissent brûlés; les bourgeons poussent peu, quelques-uns cependant s'allongent démesurément, tout en restant minces et grêles. A la dernière période, l'extrémité de ces mêmes bourgeons noircit et se dessèche : les fruits se tachent et jaunissent avant la maturité. La maladie attaque l'arbre en entier ou parfois une portion des branches seulement. On peut affirmer que la chlorose provient toujours d'une altération des racines; les causes de cette altéra-

tion sont permanentes ou accidentelles. Parmi les premières, je vous signalerai : un terrain trop pauvre et trop chaud, un sol trop compact et trop humide, un sous-sol imperméable, une couche végétale trop peu profonde, un vice constitutif de l'arbre, une greffe mal appropriée au sujet, une plantation trop profonde; parmi les secondes, une grande sécheresse, des pluies trop prolongées, des plaies aux racines causées par des labours trop profonds ou par les attaques du ver blanc; des engrais trop frais et trop pailleux, la privation d'air et de lumière. En présence de causes aussi nombreuses et aussi complexes, le traitement sera nécessairement variable.

Les cas accidentels ne présentent pas de dangers sérieux; la maladie disparaîtra habituellement avec les causes qui l'ont produite; toutefois, il sera bon de ranimer la végétation par des engrais bien consommés et de la stimuler par le sulfate de fer. Vous ferez dissoudre ce sel dans la proportion de 2 grammes par litre d'eau et vous l'emploierez, soit en arrosements autour de l'arbre, de façon à le faire pénétrer jusqu'aux racines; soit en aspersions sur les rameaux et les feuilles, à l'aide d'une pompe à main : dans ce dernier cas, il sera prudent d'opérer, le soir ou par un temps couvert, afin d'éviter les rayons directs du soleil pendant que l'arbre sera mouillé; vous pourrez, au reste, recourir tout à la fois à l'arrosement du sol et à l'aspersion des feuilles.

L'action du sulfate de fer, dans les cas de chlorose, est incontestable. On a eu tort néanmoins de vouloir trop la généraliser. Il est évident, en effet, qu'elle sera insuffisante toutes les fois que la maladie tiendra à une cause permanente ; l'essentiel alors est de faire disparaître cette cause première. Le moyen le plus sûr est la transplantation de l'arbre. Après avoir enlevé celui-ci avec soin, vous changerez le terrain, vous le défoncerez plus profondément ou vous l'assainirez, selon le besoin ; aux terres rapportées vous ajouterez, outre les éléments qui manquaient à celles qui ont été enlevées, des engrais consommés, des terreaux ou des vidanges, et vous replanterez dans ce sol nouveau. Vous agirez de même pour les arbres plantés trop profondément. Quant à ceux qui sont attaqués dans leur origine, qui sont chétifs et malingres, dont la greffe ne sympathise pas avec le sujet, le mieux sera de les remplacer.

Si vos arbres sont trop âgés et trop forts pour pouvoir être transplantés, vous ouvrirez à 1 mètre du tronc une tranchée cir-

culaire de 80 cent. de profondeur sur à peu près autant de largeur ; vous le remplirez avec des terres rapportées et enrichies d'engrais ; les racines, coupées bien net à fleur de la motte conservée, émettront, dans ce nouveau terrain, un nombreux chevelu qui fera disparaître la maladie.

Le chancre. — Cette affection se rencontre sur presque toutes nos espèces d'arbres fruitiers, mais plus particulièrement sur le Poirier et le Pommier ; elle attaque indistinctement la tige ou les branches. Le chancre affecte les caractères suivants : l'écorce, altérée d'abord dans sa couleur, se couvre de taches brunes ; elle se fendille et se gerce ; puis la désorganisation faisant des progrès, elle s'entr'ouvre et se dessèche, laissant l'aubier à nu ; celui-ci est alors plus ou moins profondément attaqué. Lorsqu'il est négligé, le chancre s'étend souvent sur toute la circonférence ; il entraîne alors la mort de la branche ou de la tige attaquée. Parfois aussi, pendant que la plaie se creuse dans le centre, elle se circonscrit sur ses bords par une espèce d'excroissance spongieuse et pulvérulente.

Sur la plupart de nos arbres fruitiers, le chancre est accompagné d'écoulements sanieux ; sur le Poirier et le Pommier, il se produit habituellement à l'état de pourriture sèche ; cependant, lorsqu'il est occasionné par l'attaque de certaines larves, il laisse aussi s'échapper, au moins dans le principe, des matières séreuses et visqueuses.

Nous distinguerons, comme pour la chlorose, le chancre constitutionnel ou chronique et le chancre accidentel.

Le premier est inhérent au sujet ou à la variété ; il provient de la faiblesse de l'un ou de l'épuisement de l'autre ; vous pourrez alors atténuer le mal, mais vous le verrez constamment reparaître. Si, malgré ce défaut, l'arbre produit des fruits sains, vous le conserverez, mais vous vous garderez de vous en servir pour la multiplication, le vice est originel, et vous verriez le chancre reparaître sur vos jeunes greffes.

Le chancre accidentel peut provenir d'une meurtrissure, d'une blessure quelconque, d'une coupe mal faite, des attaques de certaines larves, d'un coup de soleil ; il se produira spontanément dans certains terrains défavorables, dans ceux qui sont trop brûlants, comme dans ceux qui seront trop humides ; il faut alors, outre le traitement dont nous allons parler, amender le sol pour prévenir le retour de la maladie.

Dès que vous aurez constaté la présence du chancre, avant qu'il ait pris de trop grands développements, vous enleverez, à l'aide d'instruments bien tranchants, toutes les écorces désorganisées, tout le bois attaqué; et, après avoir parfaitement nettoyé la plaie jusque dans le vif, vous l'enduirez soigneusement d'onguent de Saint-Fiacre : cette composition si simple favorisera la formation des nouvelles écorces, leur rapprochement et par suite la fermeture de la plaie, mieux que ne sauraient le faire tous les corps gras des mastics et des cires à greffer. Lorsque, par suite d'un coup de soleil, l'arbre sera attaqué sur une grande étendue, vous enlèverez le bois mort à l'aide d'une gouge et vous maintiendrez l'onguent de Saint-Fiacre avec une enveloppe de paille.

Peu d'auteurs ont distingué le chancre chronique du chancre accidentel; parmi ceux qui ont été frappés, comme nous, de la permanence de la maladie sur certains individus et sur certaines variétés, je dois citer M. Eugène Forney :

« Deux sortes de chancres, dit-il, attaquent le Poirier, le chancre des rides de l'écorce et le chancre profond.

» Le chancre des rides tient à la variété; le second est accidentel et provient d'un insecte, d'une blessure, de l'excès d'humidité du sol, ou d'un coup de soleil sur l'écorce.

» Le chancre des rides est particulier à certaines variétés très-anciennes qui, à force d'être greffées sur des sujets affaiblissants, sont devenues plus sensibles aux intempéries; elles sont comme ces chevaux anglais pur sang qui, à force d'habiter l'écurie depuis un grand nombre de générations, ne peuvent supporter le plein air : le Beurré gris, le Saint-Germain, le Doyenné, sont dans ce cas, et n'ont pas dégénéré comme on l'a prétendu, mais sont devenues plus sensibles aux intempéries.

» .... Les arbres de ces variétés qui sont en plein air, présentent leurs parties ridées complétement chancreuses; ce chancre est toujours superficiel, mais l'écorce se dessèche, se durcit, et la sève circule difficilement; de plus, les fruits se tachent, se fendent et tombent avant leur maturité. On doit donc se garder de cultiver ces variétés en pyramide, il faut les réserver pour l'espalier. »

M. Forney, vous le voyez, n'admet pas le vieillissement des variétés; obligé cependant de reconnaître, avec nous, le fait même de la décadence, il cherche, quant à la cause, à tourner la question, sans arriver à trouver une solution acceptable.

Le blanc des racines. — Ce champignon se développe sur les racines, sous forme de filaments blancs ; sa propagation est des plus rapides, et les racines envahies ne tardent pas à être désorganisées et à pourrir. Extérieurement, la végétation s'arrête instantanément ; le feuillage jaunit et l'arbre périt en quelques jours, généralement en pleine sève.

Le blanc des racines est presque toujours provoqué par une fermentation du sol : il se manifestera surtout dans une exposition chaude, après les pluies d'orage succédant à une sécheresse; après des arrosements intempestifs et insuffisants; à la suite d'une fumure avec des engrais non décomposés et par conséquent fermentescibles ; il attaquera aussi de préférence les arbres plantés trop profondément.

La marche de la maladie est si rapide, qu'il devient presque impossible de sauver l'arbre attaqué : cependant je vous donnerai, sans le garantir, le remède indiqué par M. Jean Lachaume :

« Sitôt que, pendant la végétation, on reconnaît les premiers symptômes du champignon, il faut ouvrir une tranchée autour des racines, pour les examiner et y porter remède. On extrait toute cette terre infectée de champignons et on la transporte loin des arbres ; on nettoie ensuite les racines avec une spatule de bois et quelquefois en les lavant ; puis on remplit le trou avec de la terre nouvelle mélangée, par moitié, avec du vieux terreau de couche et 500 grammes de fleur de soufre. » (*Méthode élémentaire pour tailler et conduire les poiriers, pommiers, etc.*, 2me édition, page 236.)

Plantes parasites. — Les vieilles écorces du Poirier se couvrent de mousses et de lichens qui offrent le double inconvénient de vivre au détriment de l'arbre et de servir de retraite à beaucoup d'insectes nuisibles. Vous devez vous en débarrasser dans le jardin avec autant de soins que dans le verger ; vous aurez donc recours aux moyens déjà indiqués, pages 342-343.

Champignons parasites des feuilles. — La rouille se traduit par des taches rousses qui forment, sur les feuilles, comme autant de petites brûlures ; elle constitue, selon les uns, un champignon du genre *Uredo* ; elle est provoquée, selon les autres, par la piqûre d'un tout petit insecte du genre *Cynips*. Il me paraît probable que l'on a confondu deux affections voisines, offrant à peu près les mêmes caractères, et causées l'une par le champi-

gnon, l'autre par l'insecte. Quoi qu'il en soit de ce petit dissentiment scientifique, il est certain qu'au point de vue pratique, le seul qui nous intéresse, on n'est encore arrivé à aucun résultat, puisque nous ne savons comment prévenir la rouille ou la brûlure. Au reste, l'affection n'offre rien de bien grave ; son plus grand inconvénient est de provoquer avant le temps la chute des feuilles et le développement des bourgeons anticipés.

Il est un autre champignon qui attaque également le Poirier, on l'a nommé *Œcidium cancellatum* ; il apparaît sur les feuilles en forme de taches un peu bullées ou garnies d'exostoses de couleur orange. Sans compromettre l'existence de l'arbre, il le fatigue ; et, lorsqu'il est abondant, les feuilles se dessèchent et les fruits tombent de bonne heure.

On a cru remarquer que la présence, sur le Poirier, de ce champignon coïncidait toujours avec le voisinage plus ou moins immédiat du genévrier Sabine, qui est lui-même attaqué par un champignon analogue ou du moins très-voisin ; de telle sorte que, en enlevant les pieds de Sabine, la maladie cessait d'apparaître sur les Poiriers.

Je n'ai jamais été à même de contrôler le fait par moi-même ; mais il vaut la peine d'être étudié, et je vous engage à le faire si l'occasion s'en présente.

Insectes nuisibles au Poirier.

Pour l'insecte comme pour la maladie, il vous sera toujours plus facile de prévenir que de guérir ; d'empêcher l'envahissement que de l'arrêter ensuite. Les ennemis les plus terribles de nos arbres fruitiers sont généralement les plus petits ; la rapidité de leur multiplication est en raison directe de leur petitesse : attaquez-les donc toujours aussitôt que vous les verrez paraître, car l'individu deviendra bien vite légion.

Plus je vais et plus je reste convaincu que l'enlèvement à la main est encore de tous les moyens de destruction le plus certain ; mais il ne peut avoir lieu que dans le début : plus tard, il faut de toute nécessité avoir recours à la pharmaceutique horticole ; or, je vous le déclare, je ne connais point de recettes infaillibles : celles qui réussiront une année, échoueront l'année suivante ; le succès dépendra, en outre, des précautions minutieuses dans l'application, du moment de l'opération, des circonstances atmosphériques ou de toutes autres causes impossibles à apprécier.

Si nous étudions l'ordre général de la création, nous voyons tous les êtres, les plus grands comme les plus petits, se maintenir entre eux dans un état d'équilibre assez constant, pour ne jamais apporter de perturbation grave dans la nature.

Aussitôt qu'une espèce vient à prédominer, il se produit immédiatement une circonstance défavorable qui tend à la ramener dans de justes limites. Ce n'est pas que cet ordre général ne puisse être momentanément troublé ; mais la faute alors en est presque toujours à l'homme : c'est ainsi que nous voyons les insectes nuisibles se multiplier en proportion de la guerre impitoyable que nous avons déclarée aux petits oiseaux.

Heureusement pour nous, la nature n'est pas circonscrite dans ses moyens d'action : souvent, par exemple, une circonstance atmosphérique nous viendra en aide sans que nous nous en doutions ; et, si elle coïncide avec nos expériences, nous ne manquerons pas de nous attribuer le mérite des résultats : mais, vienne une année favorable à la multiplication de l'espèce, nous serons alors contraints d'avouer que tous nos procédés de destruction sont plus ou moins insuffisants. Ce n'est point une raison pour renoncer à la lutte ; mais ceci vous explique pourquoi nous voyons tant de recettes prônées d'abord outre mesure et de la meilleure foi du monde, puis successivement abandonnées après une plus longue expérience.

Les insectes qui vivent sur le Poirier sont fort nombreux ; nous ne nous occuperons que de ceux qui sont réellement nuisibles, et nous les diviserons en deux classes : ceux qui attaquent l'arbre ; ceux qui attaquent le fruit.

Insectes qui attaquent l'arbre.

Le tigre. — Ce petit insecte ailé, d'un millimètre environ, a la forme d'un papillon ; ses ailes sont blanchâtres pointillées de brun ; il s'établit sous la surface inférieure des feuilles dont il ronge l'épiderme : celles-ci perdent successivement leur couleur verte ; elles deviennent grises, et l'on dirait autant de feuilles mortes si n'était le pétiole qui seul paraît encore vivant. L'arbre complétement envahi paraît avoir été soumis à l'action d'un vent desséchant ou de la flamme. La végétation est alors suspendue ; l'arbre reste languissant ; les fruits cessent de croître ; ils arrivent difficilement à maturité et, lorsqu'ils y parviennent, ils sont sans saveur.

Un été sec et chaud favorise la multiplication du tigre; cet insecte fait presque toujours son apparition sur les arbres placés en espalier dans les positions les plus chaudes, soit au couchant, soit au midi. Lorsque toutes les feuilles d'un arbre sont sucées, il attaque le suivant; il passera ainsi en revue tout un espalier avant de se répandre dans le jardin; mais alors il s'adressera indifféremment aux Poiriers et aux Pommiers qui forment sa nourriture de prédilection; ce n'est qu'après avoir épuisé ces deux espèces qu'il attaquera l'Abricotier et le Pêcher.

A l'automne, le tigre dépose sur la tige, sur les branches et sur les rameaux des œufs qui écloront l'année suivante, assez avant même dans le printemps, car il faut de la chaleur à cet insecte; les diverses espèces de pucerons et de kermès apparaissent avant lui. Vous observerez encore que l'insecte commence toujours ses attaques par le bas de l'arbre; il remonte ensuite des feuilles de la base à celles du sommet.

Aussitôt donc que vous apercevrez dans votre jardin les premiers indices du tigre, c'est-à-dire dès que vous verrez sur quelques feuilles, dans le bas de l'arbre, le parenchyme rongé, recherchez-le avec soin; écrasez-le à la main; enlevez, s'il le faut, feuilles et insectes avec des ciseaux; recueillez-les soigneusement dans un panier et livrez immédiatement le tout aux flammes; opérez le matin à la fraîcheur, pendant que l'insecte est engourdi.

Cette opération est longue et minutieuse, me direz-vous; je n'en disconviens pas : mais il est bon que vous sachiez que le tigre est peut-être de tous les insectes le plus difficile à détruire, je ne ferai guère d'exception que pour le puceron lanigère du Pommier. Il est donc toujours préférable d'essayer d'arrêter le mal dès le début.

Si, malgré vos soins, vous êtes envahi, vous attaquerez d'abord pendant l'été l'insecte parfait, puis, pendant l'hiver, l'œuf qui doit le reproduire. Pendant la première campagne, vous n'arriverez guère qu'à diminuer le nombre de vos ennemis. Un des meilleurs moyens sera certainement l'emploi de la fumée des résidus de tabac, si vous pouvez arriver, à l'aide d'un drap mouillé, à concentrer pendant assez longtemps la fumée pour arriver à l'asphyxie complète; sinon, vous ferez tomber les tigres en soulevant vivement les feuilles avec un plumeau, et vous les détruirez, pendant qu'ils sont à terre, soit en les flambant avec une poignée de paille ou de chènevotte; soit avec un balai un peu raide, si

vous craignez l'effet de la flamme pour les branches trop basses de vos Poiriers. Concurremment, vous pratiquerez des seringuages avec de l'eau bien fraîche étendue d'acide acétique ou vinaigre de bois.

Pendant le repos de la végétation, immédiatement après la taille, vous emploierez les lotions en lavages; mais auparavant, vous détacherez avec soin les vieilles écorces, vous râclerez les mousses et les lichens, vous nettoierez ensuite parfaitement le sol autour de l'arbre, livrant aux flammes tous les débris qui peuvent contenir des œufs, y compris le bois et les rameaux enlevés à la taille, et les vieilles feuilles répandues sur le sol. Quinze jours à l'avance (comme je vous l'ai indiqué dans notre *Traité du Pêcher*, page 406), vous aurez fait dissoudre du savon noir dans de l'urine humaine, dans la proportion de 500 grammes de savon pour 10 litres d'urine. Vous remuerez de temps en temps ce mélange; et, lorsqu'il sera entré en fermentation, vous enduirez soigneusement toutes les parties de l'arbre, à l'aide d'un pinceau de peintre en bâtiments.

Par mesure de précaution, vous ferez sagement d'appliquer deux lavages successifs, à quinze jours ou trois semaines d'intervalle. Pour le second, vous ajouterez au mélange ci-dessus : 500 grammes de soufre sublimé, et de la terre glaise en quantité suffisante pour former une bouillie claire.

La terre glaise est complétement inefficace par elle-même; mais elle formera enduit et servira à fixer les substances destructives, tout en étant très-favorable à la bonne végétation de l'arbre; vous pourrez, au reste, la remplacer par de la bouse de vache qui produira le même effet.

Si vous vous en tenez à une seule application, vous emploierez le second mélange, et je crois pouvoir vous garantir que tous les insectes et tous les œufs qui seront atteints, seront détruits. L'essentiel sera donc d'apporter tous vos soins pour qu'aucun n'échappe à l'action du caustique. La difficulté est plus grande qu'il ne semble tout d'abord, surtout pour les arbres en espalier; car, je crois bien qu'il existe toujours quelques œufs, soit sur le treillage, soit sur le mur.

M. Eugène Forney, après avoir recommandé des lavages à la potasse, ajoute : « On peut aussi, en mars, enduire l'arbre d'une dissolution de colle forte. Cette colle forte se dessèche sur les œufs et les insectes, et les détruit. » Je vous livre cette recette sous la responsabilité de l'auteur, sans pouvoir l'étayer de mon

expérience personnelle. Je vous engage néanmoins, si vous croyez devoir l'essayer, à procéder avec prudence ; car, il me semble que la colle forte doit terriblement obstruer les pores de l'arbre.

Le kermès. — Cet insecte est, avec le tigre, celui que l'on rencontre le plus fréquemment sur le Poirier ; il attaque également le Pêcher ; nous l'avons par conséquent déjà étudié, lorsque nous nous sommes occupés de cet arbre : pour tout ce qui a trait à ses mœurs, je vous renverrai donc à notre *Traité du Pêcher*, pages 404 à 406.

Je me contenterai de vous rappeler qu'il existe deux espèces de kermès qui, toutes les deux, attaquent le Poirier : l'une, plus petite et plus arrondie, se groupe habituellement près de l'insertion des branches et des rameaux ; l'autre, plus grande et plus allongée, s'échelonne sur la tige ou sur les grosses branches, de façon à présenter une succession souvent presque continue, de petites coques en forme de bateaux renversés.

Vous ne pouvez guère songer à détruire le kermès pendant la période de végétation ; toutefois, lorsque vous les trouverez réunis sur un point, vous les écraserez, soit avec le doigt, soit avec une spatule en bois. Pendant le repos de la végétation, vous emploierez les mêmes lavages que pour le tigre, et généralement avec un succès bien plus complet, parce que les kermès sont alors tous réunis sur la tige ou sur les grosses branches.

Le kermès pompe la sève sans presque changer de place ; il fait sur l'écorce des piqûres nombreuses qui occasionnent autant de petites dépressions chancreuses ; l'écorce ne se dilate plus ; la sève est gênée dans son cours ; le bois devient cassant et rachitique ; la tige est noueuse et contournée ; l'arbre dépérit et devient stérile.

Après avoir décrit les mêmes symptômes, M. Forney ajoute : « Quand les arbres sont fortement attaqués, le remède le plus puissant est d'enlever avec la serpette le dessus de l'écorce de l'arbre ; il se reforme immédiatement une nouvelle écorce qui soulève l'ancienne, la fait se dilater et n'est plus sujette à être attaquée par le kermès ; l'arbre dégagé donne immédiatement une belle végétation et guérit complétement. »

« On peut détruire cet insecte par d'autres moyens, mais ce qu'on ne détruit que par l'écorcement, ce sont les piqûres qui gênent toujours la circulation de la sève. Cet écorcement paraît

bien long, mais un arbre vaut bien la peine qu'on emploie une heure ou deux pour le conserver. »

« ..... Si on a trop d'arbres malades pour pratiquer l'écorcement, on fait plusieurs entailles longitudinales sur les branches et la tige, et on les barbouille avec de la bouse de vache délayée dans de l'eau et de la suie; cela fait disparaître ces insectes..... (*Le Jardinier fruitier*, page 177.) »

Ces conseils sont excellents : mais je pense que vous ferez toujours prudemment d'attaquer d'abord l'insecte par des lavages avec la dissolution indiquée pour le tigre, sauf à enduire ensuite d'onguent de Saint-Fiacre un peu liquide la tige et les branches, après avoir pratiqué des incisions longitudinales sur toutes les parties fortement lésées. Je suis convaincu des bons effets de l'écorcement, mais l'opération ne saurait être confiée à tout le monde : elle sera non-seulement longue mais encore très-délicate; d'autre part, les incisions longitudinales, protégées du contact immédiat de l'air, seront toujours suffisantes pour favoriser la dilatation et la formation des nouvelles écorces.

Le puceron. — Il existe diverses espèces de pucerons; celui que vous rencontrerez le plus habituellement sur le Poirier est un puceron gris qui attaque les extrémités herbacées des bourgeons. Il se multiplie avec la rapidité ordinaire du genre; mais il n'est d'ailleurs ni très-commun sur le Poirier, ni très-difficile à détruire.

Sur les branches à fruit ou sur les bourgeons inutiles qu'il s'agit de transformer en productions fruitières, vous enlèverez, soit par le pincement, soit par le cassement, toutes les extrémités attaquées; sur les prolongements, vous détacherez avec des ciseaux, en ménageant le pétiole, toutes les feuilles contournées et chargées de pucerons, et vous brûlerez le tout. Vous écraserez avec les doigts les insectes qui seront restés sur le corps même des bourgeons; et, avec une attention un peu suivie, vous arriverez à vous délivrer parfaitement de cet ennemi.

Les chenilles. — Les plus communes et celles qui font le plus de tort au Poirier sont : la chenille du papillon blanc à cul doré (*Bombyx chrysorrhœa*) et la chenille de la livrée (*Bombyx neustria*) : la première éclot dans le mois d'août; elle vit en famille et fait peu de mal avant l'hiver; néanmoins, vous l'écraserez lorsque vous la rencontrerez; elle se trahit toujours par

quelques feuilles qui paraissent desséchées et dont le parenchyme a été rongé. Si elle vous échappe, alors vous la retrouverez toujours, pendant l'hiver, dans des espèces de nids formés de plusieurs feuilles sèches roulées ensemble et solidement fixées aux branches. La seconde éclot en avril ou mai; les œufs, pondus dans le mois de juillet ou d'août de l'année précédente, forment autour des petites branches et des rameaux un anneau de 10 à 12 mill., bien connu de nos jardiniers sous le nom de *bague*. Vous enlèverez avec soin, au moment de la taille, les uns et les autres ; mais ce ne serait rien faire de les abandonner sur le sol au pied de l'arbre ; il faut les détruire par le feu. Au printemps, vous écraserez, alors qu'elles sont réunies, toutes les chenilles qui vous auront échappé. Pour plus de détails, soit sur la propagation et sur les mœurs de ces deux espèces, soit sur les divers moyens d'arriver à leur destruction, vous pouvez consulter notre *Traité du Cerisier*, pages 280 à 285.

Dans le courant de juillet ou dans celui du mois d'août, vous trouverez parfois sur vos Poiriers une chenille plus petite, qui vit également en famille et qui acquiert de 18 à 20 mill. de longueur. Je ne saurais vous désigner ni son nom spécifique ni l'espèce à laquelle elle appartient; Réaumur ne la mentionne pas, non plus que les divers auteurs qui ont traité des arbres fruitiers, et cependant elle cause parfois des dégâts considérables. Chaque groupe contient de 25 à 100 chenilles; elles forment des nids soyeux au travers desquels on les aperçoit; elles y renferment un certain nombre de feuilles qu'elles rongent entièrement ; puis elles abandonnent successivement le nid ancien pour en construire un nouveau, dévorant sur leur passage toutes les feuilles comprises dans les nouvelles toiles : de telle sorte que l'arbre présente une succession de nids abandonnés qui ne contiennent plus que quelques débris et des excréments; en suivant ces toiles, vous arriverez au dernier campement, et il vous sera d'autant plus facile de les écraser, en les saisissant avec un mauvais linge, qu'elles sont toujours réunies; mais vous procéderez vivement, car, à la moindre alerte, vous les verrez s'échapper de tous les côtés et se laisser glisser à terre à l'aide d'un fil soyeux.

Par ses mœurs, par sa manière de vivre, cette espèce offre de nombreux rapports avec la *Phalena padella* de Linnée, *Teigne hermine* de M. Ch. Delacour, qui occasionne de grands ravages sur le Pommier et dont, par conséquent, nous aurons à nous

occuper lorsque nous traiterons de cet arbre : mais la première atteint plus de volume que la seconde ; elle s'en distingue encore par la couleur; toutes les deux sont à peau lisse et sans poil ; mais la chenille qui vit sur le Poirier a le corps d'un rouge prononcé et la tête d'un noir brillant, tandis que la *padella* du Pommier est d'un blanc jaunâtre ou couleur de plomb, avec des points noirs placés longitudinalement sur les côtés.

Vous rencontrerez encore sur le Poirier la chenille du papillon *feuille-morte*, celle du *grand-paon*, une autre de la famille des *arpenteuses* ; mais, outre que ces chenilles sont toujours assez rares, comme elles vivent isolées, elles n'occasionnent jamais des dégâts considérables. Les deux premières, qui appartiennent à de grandes espèces, se trahiront par leurs déjections; vous aurez donc à les rechercher pour les détruire, lorsque vous apercevrez des crottins au-dessous de l'arbre.

Enfin, pendant la première végétation, vous verrez souvent les feuilles du sommet des jeunes bourgeons roulées les unes sur les autres et comme nouées, de façon à contrarier et à arrêter le développement du bourgeon : en ouvrant et en déroulant avec précaution les feuilles, vous trouverez une petite chenille ou plutôt une larve, connue des jardiniers sous le nom de *ver* ou *verdelet* : vous ferez bien de leur donner la chasse et de les écraser.

Les larves. — Diverses larves, tout en vivant plus particulièrement sur d'autres espèces d'arbres, attaquent cependant aussi le Poirier : je vous citerai entre autres la larve de la *Lucane* ou *cerf-volant* et celle du *Cossus rouge-bois*. Entomologiquement parlant, je devrais classer la seconde parmi les chenilles, puisqu'elle produit un papillon ; mais, comme en réalité les procédés de destruction de toutes les deux sont identiquement les mêmes, je n'ai pas cru devoir les séparer. Voici, au reste, les caractères qui vous serviront à les distinguer : la première est blanchâtre et dépourvue de pattes ; la seconde est rougeâtre avec des anneaux d'un rouge plus foncé et munie de pattes comme les chenilles. L'une et l'autre vivent dans le bois ; elles attaquent généralement la tige de l'arbre, ordinairement dans le bas ; on les rencontre cependant aussi quelquefois dans les grosses branches. Elles creusent en remontant une large galerie contournée à droite ou à gauche, rarement directe, de façon à provoquer parfois la mort et souvent la rupture de la partie attaquée.

La présence de ces larves se décèle par un suintement visqueux sur l'écorce, par les détritus amoncelés à l'entrée de la galerie, et par une espèce de sciure de bois répandue au-dessous sur le sol. Aussitôt que vous aurez saisi un de ces indices, vous enfoncerez dans la galerie un fil de fer ou simplement un petit rameau à la fois flexible et raide, de façon à percer et à détruire l'insecte. Vous reconnaîtrez que vous avez réussi, au petit clapotement que vous entendrez et au jus blanchâtre que vous ramènerez. Après avoir ensuite affranchi les bords de la plaie, vous la luterez avec de l'onguent de Saint-Fiacre ou avec de la terre glaise.

Un mot maintenant sur les insectes parfaits : car, pour prévenir l'attaque des larves, vous devez détruire les premiers toutes les fois que vous en trouverez l'occasion. La lucane est un gros coléoptère armé de deux grosses pinces, très-connu sous le nom vulgaire de *cerf-volant* ; elle fait son apparition vers la fin du mois de juin et dans celui de juillet. Pendant le jour, elle se tient cachée dans les creux ou contre le tronc des arbres ; mais, à partir du coucher du soleil, on la voit voler assez lourdement de côté et d'autre.

Le cossus rouge-bois est un papillon nocturne, gros et ramassé, d'un gris-cendré traversé de lignes noires ; on le rencontre dans le mois de juillet appliqué contre les arbres, avec l'écorce desquels il se confond.

Il est encore un petit coléoptère du genre *Bostriche*, dont la larve attaque aussi parfois le Poirier : elle s'introduit sous l'écorce de la tige ou des branches ; elle trace entre celle-ci et l'aubier des petites galeries nombreuses et en zig-zag qui lui ont valu le nom de *ver typographe* (*bostriche typographe*). L'écorce se crevasse et noircit, et la partie attaquée devient chancreuse. Il faut alors, en suivant les ondulations, rechercher la larve pour la détruire ; enlever jusqu'au vif toute la partie désorganisée et l'enduire d'onguent de Saint-Fiacre.

Il me reste à vous parler d'une dernière larve : elle apparaît vers la fin de l'été ; elle vit isolément sur la surface supérieure des feuilles, dont elle ronge l'épiderme de manière à ne laisser qu'un réseau de nervures desséchées ; d'un vert noirâtre, elle est couverte d'une viscosité mucilagineuse qui lui donne quelque ressemblance avec une petite limace noire, d'où son nom vulgaire de *larve limace* : toutefois, elle appartient à la famille des mouches à scie (*Tenthredo adum-*

brata). Vous détruirez ces larves en saupoudrant l'arbre à plusieurs reprises avec de la poussière de chaux nouvellement éteinte.

Lisette ou coupe-bourgeon. — On a englobé sous ce nom divers insectes qui appartiennent tous, il est vrai, à l'ordre des coléoptères et au genre charançon, mais qui n'en forment pas moins des espèces très-distinctes. Comme tous les coléoptères, les charançons ont deux élytres coriaces qui servent d'étui à deux ailes membraneuses ; six pattes attachées par paires au thorax ; ils se caractérisent par une trompe plus ou moins allongée et munie de palpes. Les espèces que l'on rencontre sur le Poirier sont nombreuses, toutes sont nuisibles à divers titres ; elles attaquent, qui le bourgeon, qui les feuilles, qui l'écorce des jeunes rameaux, qui l'œil à bois ou le bouton à fruit, qui enfin le fruit lui-même : nous ne nous occuperons pour le moment que des charançons qui nuisent à l'arbre.

Plusieurs espèces de charançons méritent le nom de coupe-bourgeon : le premier et le plus commun est allongé, gris-fauve, long de 5 mill., large de deux ; le second, moins long et plus ramassé, est vert-doré ; un troisième est violet-bronzé ; il en existe encore un quatrième tout à fait noir qui s'attaque plus particulièrement au Cerisier et au Pommier, mais que l'on rencontre aussi quelquefois sur le Poirier. Tous ces insectes se nourrissent des feuilles ; s'ils coupent à demi le bourgeon, c'est pour y déposer leurs œufs ; la jeune larve, en l'attaquant à son tour, se chargera d'achever la section : le bourgeon détaché tombe alors à terre, et la larve s'enfonce dans le sol pour reparaître au printemps suivant à l'état d'insecte parfait.

Tous ces charançons causent de grands dégâts, non-seulement dans les jardins en coupant les bourgeons de prolongement, mais encore dans les pépinières en attaquant les jeunes greffes. Un des meilleurs moyens de destruction est de ramasser exactement tous les bourgeons coupés pour les brûler ; vous détruirez ainsi une grande quantité de larves.

Il est un autre charançon, d'un vert-émeraude ou d'un bleu métallique, suivant la variété, à la trompe longue et mince, au corps un peu carré, qui dépose ses œufs dans des feuilles exactement roulées en forme de cigares. Les jeunes larves, après avoir vécu d'abord des feuilles qui leur servent d'abri, se laissent tomber ensuite pour s'enfoncer dans le sol. Cette espèce, assez

commune sur la vigne, attaque aussi le Poirier. Ici encore, pour prévenir le mal, vous recueillerez toutes les feuilles enroulées pour les brûler ou les écraser.

Peut-être ne vous êtes-vous jamais demandé pourquoi certains Poiriers ont une portion de leurs boutons à fleur desséchés ? Examinez ces boutons avec soin au moment de la taille, vous constaterez un petit trou à la base, et vous reconnaîtrez qu'ils ont été creusés intérieurement ; achevez de les détacher, et vous trouverez entre les écailles de toutes petites coques oblongues et un peu jaunâtres. Renfermez maintenant dans un flacon recouvert d'une gaze quelques boutons desséchés, et, dans le courant de mai, vous verrez éclore de petits charançons roux. Donnez-leur la liberté et, après s'être accouplés, la femelle ira à son tour déposer ses œufs dans de nouveaux boutons ; après avoir rongé l'intérieur, les larves converties en nymphe y passeront l'hiver, pour produire au printemps suivant une nouvelle génération. Le mode de destruction est donc encore ici tout indiqué : vous enlèverez et vous détruirez tous les boutons attaqués et desséchés.

Une autre espèce encore plus petite loge ses œufs dans l'œil à bois ; elle attaque surtout le Cerisier. Dans l'ensemble de l'arbre, les dégâts sont généralement peu appréciables ; mais, dans les greffes en écusson, il arrive souvent que l'œil, parfaitement soudé d'ailleurs, ne part pas au printemps ; il est desséché, il a été creusé par une toute petite larve qu'il portait déjà avec lui à l'état d'œuf lorsque vous l'avez détaché du rameau. Si vous l'eussiez alors examiné attentivement, vous eussiez découvert à la base et sur l'un des côtés un petit trou microscopique, comme s'il eût été piqué avec la pointe d'une épingle, et habituellement dans la racine de l'œil, c'est-à-dire dans le cambium qui garnit le dessous, une toute petite tache brune.

D'autres charançons rongent l'écorce des rameaux, de façon à les dénuder ; les dégâts qu'ils occasionnent sur les jeunes tiges dans les pépinières sont souvent considérables ; ils déposent leurs œufs dans l'écorce, et, lorsque les larves ont atteint leur développement, elles se réfugient dans le sol pour y passer l'hiver dans de petits globules de terre qu'ils pétrissent.

Dans cette énumération je n'ai pas cru, crainte d'erreur, devoir vous donner le nom entomologique et scientifique de chacun de ces charançons ; il vous suffit, au reste, de savoir que les espèces que vous rencontrerez sur le Poirier sont nombreuses, et

que, du plus au moins, toutes sont nuisibles ; c'est donc à tous que vous devez déclarer la guerre, et vous devez les poursuivre sous toutes leurs formes. Vous détruirez les larves et les œufs en recueillant, ainsi que nous l'avons dit, les bourgeons coupés, les feuilles enroulées, les boutons desséchés, et en livrant le tout aux flammes. Vous vous attaquerez ensuite à l'insecte parfait ; mais il est bon que vous sachiez qu'à la moindre alerte, il contrefait le mort et se laisse tomber ; vous procéderez donc, comme les naturalistes, à la chasse au parapluie : vous tenez celui-ci ouvert et renversé au-dessous de l'arbre ; vous secouez ou vous frappez légèrement sur les branches, puis immédiatement vous versez le contenu dans un baquet d'eau bouillante ou dans une bouteille à large goulot, garnie de sciure de bois fortement imprégnée d'éther. Cette chasse doit se faire le matin et le soir, pendant les mois de mai, de juin et de juillet. Avec un peu de persévérance, vous diminuerez ainsi considérablement le nombre des charançons, car ces insectes s'éloignent peu de l'endroit qui les a vu naître.

Insectes qui attaquent le fruit.

Pour les insectes qui attaquent le fruit, je m'en tiendrai à l'étude si remarquable que j'ai déjà reproduite dans les *Quarante Poires* ; elle appartient à M. le docteur Ebrard, de Bourg. Je lui laisse donc la parole :

« La chute d'une grande partie des pommes et des poires qui tombent avant leur maturité est occasionnée par des vers qui en rongent l'intérieur. « On accuse souvent les vents du nord, dit » Réaumur, de faire tomber les fruits, et on les accuse parfois » avec raison ; mais souvent aussi, ce que l'on met sur le compte, » pour nous servir du langage ordinaire, des *mauvais vents,* » devrait être mis sur celui des insectes. » Il a été dit que l'action de ces insectes était alors utile, parce que les éléments de nutrition, qui auraient été consommés par les fruits tombés, servaient dès lors aux fruits restants et les rendaient plus gros. Cela serait vrai si les vers n'attaquaient les fruits que sur les arbres en étant abondamment chargés, s'ils en respectaient toujours une certaine quantité, s'ils les piquaient avant qu'ils eussent pris un certain volume.

« De plus, les fruits qui viennent à maturité malgré la présence

des vers, sont les premiers attaqués par les guêpes, et surtout les premiers à pourrir; on est obligé, en les mangeant ou en les préparant pour la cuisson, d'en jeter une partie; ils ont généralement une saveur plus âcre.

» L'indication de moyens propres à prévenir les atteintes de ces vers, ou, du moins, des moyens susceptibles de diminuer leurs ravages, sera donc, je l'espère, bien accueillie par les propriétaires d'arbres fruitiers. Mais je dois, afin que la manière d'agir soit comprise, exposer préalablement l'origine des vers des fruits à pépin, leurs mœurs et leurs habitudes.

» Les vers qui vivent de la chair des pommes et des poires proviennent d'un petit papillon de nuit (*tortrix pomonella, carpocapsa vel pyralis pomonana*), d'un charançon pourpre, d'une mouche à scie (*tenthredo testudinea*), et aussi, pour les poires seulement, d'une *tipule*, petite mouche à deux ailes.

» Occupons-nous d'abord du premier insecte; il est ordinairement de beaucoup plus commun. Ses ailes supérieures sont noires ou d'un brun cendré, comme damassé, avec une tache d'un rouge brun vers leur extrémité postérieure. Il apparaît au mois de mai ou de juin, se posant le soir sur les pommes ou les poires; il place un de ses œufs, lesquels sont au nombre de 30 à 60, entre deux fruits qui se touchent, dans le petit enfoncement où la queue vient s'insérer, plus souvent au milieu du calice ou œil. Cet œuf donne bientôt naissance à une petite chenille à tête brune, ayant six pattes, et dont le corps, d'un blanc sale ou couleur de chair, est semé, sur les premiers anneaux, de quelques taches grises. Elle ronge le fruit, se creuse une galerie jusqu'au pépin, grossit et engraisse à plaisir; puis, lorsque la poire ou la pomme tombe, quelquefois même avant sa chute, elle sort de sa retraite. Gagnant le tronc de l'arbre ou bien l'une des grosses branches, elle se cache sous quelqu'une des parties de l'écorce qui se détachent et se soulèvent à demi, et surtout dans les fentes recouvertes de lichen. « Ensuite, elle y creuse une cavité de » forme ovale et la garnit d'une enveloppe soyeuse. L'hiver » passé, elle se transforme en papillon. » — M. Delacour.

« La retraite de cet insecte sous les aspérités de l'écorce des arbres explique, à mon avis, pourquoi il attaque presque exclusivement les vieux arbres, ainsi que l'ont remarqué Van Mons et plusieurs arboriculteurs, entre autres mon honorable collègue de la Société d'Emulation, M. Sirand. Les jeunes arbres, en effet, dont la peau étant lisse offre difficilement un asile aux larves de

la pyrale des pommes, ne présentent ordinairement que très-peu de fruits véreux. C'est probablement le grand nombre des fruits véreux sur les vieux arbres et leur rareté sur les jeunes arbres, circonstance dont la cause réelle a été mal comprise, qui a donné lieu à cette opinion, en grande partie sinon tout à fait erronée de Van Mons, que les fruits des vers étaient produits sans préexistence d'œufs ou de germe, par la vétusté des variétés, et que c'est là la raison pour laquelle les variétés nouvelles en étaient exemptes [1].

» Quoi qu'il en soit, les mœurs des vers provenant du papillon de la pomme mettent sur la voie des moyens de destruction à employer pour en restreindre le nombre. Puisqu'ils passent l'hiver sous la vieille écorce du tronc et des grosses branches, sous l'expansion des lichens, il convient de les râcler pendant l'hiver. Privés de leur abri, dépouillés de leur enveloppe soyeuse qui tient à l'écorce, les vers périront nécessairement. Cette opération, qui peut être exécutée en un jour sur un très-grand nombre d'arbres, sera d'autant moins coûteuse qu'elle aura lieu à une époque où les travaux du jardinage ne pressent pas. Elle ne nuira point, car elle est déjà employée pour donner aux vieux arbres une nouvelle vigueur, pour faire porter des fruits à ceux qui sont stériles. Elle détruira aussi plusieurs chenilles hybernantes qui se nourrissent des feuilles des poiriers et des pommiers.

» On devra encore, durant la belle saison, ramasser chaque jour les fruits tombés, les donner à manger au bétail, ou bien les jeter dans l'eau après les avoir écrasés. Je crois pouvoir assurer que le papillon des fruits à pépin, de même que l'alucite des blés, vulgairement le *papillon*, a deux générations par an, et que les larves renfermées dans les fruits tombés au printemps produisent en été de nouveaux papillons, et, par suite, de nouveaux vers.

» Je recommanderai aussi aux personnes dont le fruitier est proche de leur jardin ou de leur verger, d'y visiter, à la fin de l'hiver, les jointures des tablettes et autres appareils en bois qui s'y trouvent, pour y détruire les coques des vers, ou bien d'en

---

(1) Van Mons avait fort bien observé que les vers des fruits à pépins appartenaient principalement à trois espèces différentes ; il appelle la larve de la *tortrix pomonella*, *ver du fruit formé*.

tenir les fenêtres fermées jusqu'à la fin d'août, pour empêcher les papillons d'en sortir.

» L'efficacité des mesures que je viens de proposer paraît-elle douteuse, je rappellerai les désastres occasionnés dans les vignobles de la Bourgogne, du Beaujolais et du Mâconnais par un autre petit papillon nocturne, la pyrale des vignes, et les moyens qui y ont mis fin.

» Les chenilles de la pyrale mettent à découvert les grappes de raisin et les font sécher en dévorant les feuilles de la vigne, puis, se logeant entre les aspérités de l'écorce du cep, elles s'y changent en chrysalides et y demeurent, jusqu'à ce que le printemps étant venu, elles deviennent des papillons. La pyrale déterminait, il y a quelques années, pour les habitants de Beaujolais, du Mâconnais et de la Bourgogne, des pertes annuelles évaluées à plusieurs millions de francs. Des milliers de vignerons, dont les vendanges étaient nulles, étaient tombés dans la misère. Bien plus, les propriétaires commençaient à faire arracher leurs vignes, ces vignes où l'on recueille des vins renommés de Nuits, de Juliénas, de Beaune, du Clos-Vougeot, etc. Cependant, durant l'hiver de 1840, un habitant de Romanèche, Benoît Raclet, en cherchant les moyens de détruire les vers de la pyrale, jeta, par accident, un seau d'eau bouillante sur quelques vieux ceps de vigne. Le remède contre les ravages de la pyrale était trouvé. Le germe de cette découverte fut dû au hasard, mais les dons du hasard ne deviennent féconds qu'entre les mains des hommes de génie. Benoît Raclet remarqua, pendant l'été, que les vieux ceps de vigne qu'il avait échaudés sans le vouloir étaient les seuls de son clos qui portassent des raisins. L'année suivante, durant l'hiver, il lava avec de l'eau chaude tous les ceps de sa propriété; ils donnèrent en automne une magnifique récolte, tandis que ceux des autres vignes, au milieu desquels ils étaient placés, étaient nus et dépouillés [1].

» Raclet publia sa méthode, et les pays vignobles du sud et du centre de la France virent bientôt cesser leur misère, laquelle avait été produite, hélas! par un insecte à peine visible.

» Parlons de deux autres insectes rongeurs de pommes et de poires, le charançon pourpre et la mouche à scie.

---

[1] Peut-être que ce moyen, appliqué pour prévenir l'oïdium, pourrait donner les mêmes résultats.

» Le charançon pourpre a la même forme que celui des blés, le *barberotte* ; seulement il est plus allongé (sa longueur est d'une ligne et demie), et de couleur brune-rougeâtre à teinte peu foncée, semblable à celle du dos des hannetons. Au printemps, sa femelle choisit sur les pommes ou les poires récemment nouées une surface bien lisse, perce la peau avec sa trompe, creuse en dedans une petite cellule et y place un œuf oblong et transparent; elle le dépose encore dans une incision faite à l'intérieur de l'œil du fruit. La larve qui en sort est blanche, avec une tête noirâtre, et diffère de celle des papillons par l'absence des pattes. Elle pénètre dans le fruit et, y trouvant le vivre et le couvert, comme le rat ermite du bon Lafontaine dans son fromage de Hollande, elle y reste paisiblement jusqu'à ce qu'il tombe; elle le quitte alors pour entrer dans la terre, d'où elle sort, à la fin du printemps, sous la forme d'un charançon.

» La mouche à scie a la tête et la poitrine noires, le ventre couleur orange pâle chez la femelle, de couleur noire chez le mâle.

« Si, vers le mois de mai, dit M. Delacour (de Beauvais), on
» surveille avec attention les pommiers dont les fruits ont été,
» dans l'année précédente, attaqués le plus fréquemment par
» les vers, on voit souvent de petites mouches à quatre ailes,
» voltigeant autour des fleurs, sur lesquelles elles finissent par
» se poser. Elles entrent dans la corolle, et là, après avoir re-
» courbé leur abdomen, elles font manœuvrer avec rapidité une
» petite scie qu'elles portent à l'extrémité du ventre, pour pra-
» tiquer une entaille et y déposer un œuf. Le ver qui en sort a
» le corps blanc, la tête d'un brun-rougeâtre, et répand, quand
» on l'écrase, une odeur agréable semblable à celle des fleurs
» de la laurelle double. Le fruit dans lequel le ver s'introduit
» aussitôt après sa sortie de l'œuf, continue pendant quelque
» temps à grossir, et tombe au mois de juin, lorsqu'il a atteint
» le volume d'une petite noix. »

« Les naturalistes pensent, comme M. Delacour, que les mouches à scie ne piquent les fruits que lorsqu'ils commencent à nouer, et qu'elles les font tomber de bonne heure. Mes observations me portent à penser qu'elles les attaquent aussi lorsqu'ils ont déjà un certain volume. Ayant mis dans un bocal, avec un peu de terre, au mois de *septembre* 1853, des poires véreuses que je devais à l'obligeance de M. Mas, j'y observai, l'année

suivante, au mois de juillet, des mouches à scie ([1]). J'ai trouvé aussi à cette époque des fruits ayant été piqués tout récemment.

» La larve de la mouche à scie, comme celle du charançon, reste dans les fruits tant qu'ils sont sur l'arbre, et entre ensuite dans la terre pour y demeurer jusqu'au printemps ou à l'été.

» Il résulte des mœurs des larves du charançon pourpre et de la mouche à scie du pommier, qu'il faudrait, pour diminuer le nombre de ces insectes, ramasser chaque jour les fruits tombés, et, comme je l'ai déjà dit à propos de la larve des papillons, les donner au bétail ou les écraser. Ce soin sera une tâche facile pour les enfants. On doit aussi, lorsqu'on l'a négligé, ou bien lorsque des arbres sont d'ordinaire plus particulièrement atteints des vers, enlever en automne une couche de terre tout autour de ces arbres, à une profondeur de 7 à 10 centim., et la faire passer au feu ou à la fumée, au moyen de l'écobuage.

» J'ajouterai à ces conseils celui, applicable seulement aux arbres nains, d'examiner les tiges fleuries au mois de mai, alors que les fruits commencent à nouer, et d'en ôter les charançons.

» Cette année, un habitant de Pont-d'Ain annonça, dans le *Courrier de l'Ain*, qu'il se chargeait, appelé à cette époque, de préserver presque entièrement des vers les fruits des arbres nains qu'on lui confierait. Je crois avoir deviné sa méthode qu'il a déjà, dit-il, employée avec succès. En 1855, à partir de la floraison des pommiers et des poiriers, la température ne commença à être très-chaude que vers le 1er ou le 2 mai; hé bien, ce dernier jour, en visitant le jardin de M. Chevrier, je remarquai pour la première fois que deux poiriers (Duchesse d'Angoulême), dont les fruits avaient été tous véreux en 1854, étaient couverts de charançons pourpres. Les arbres les plus voisins en présentaient quelques-uns, en très-petit nombre; les autres n'en avaient pas.

([1]) Je me suis procuré les divers insectes parfaits : papillons, charançons, mouches à scie et tipules, qui donnent naissance aux vers des fruits, en plaçant dans un bocal en verre, avec un peu de terre, des fruits véreux : pommes, poires, châtaignes, noix, noisettes, etc., chaque espèce de fruit dans un vase séparé. J'étendais par-dessus une couche de mousse, et je recouvrais avec un morceau de linge à trame serrée. Je voyais, peu de temps après, les larves de charançons et de mouches à scie entrer et se promener dans la terre, celle des papillons grimper et filer leurs coques au milieu de la mousse, puis, au printemps, les insectes parfaits cherchaient à sortir au dehors du bocal.

Une partie de ces charançons étaient déjà accouplés, les autres s'accouplèrent les jours suivants ; et tandis que, pendant les premiers jours, c'est-à-dire, avant l'accouplement, ils se tenaient principalement sur les jeunes feuilles, on les trouvait ensuite en plus grand nombre vers les fruits. Ils avaient presque entièrement disparu le 26 mai. Nul doute que la destruction de ces insectes, faite dans les premiers jours, n'eût préservé ces poiriers des vers des fruits, du moins de ceux qui proviennent des charançons. Les feuilles étant alors petites et peu nombreuses, l'opération eût été facile ; j'avais résolu de l'exécuter à titre d'épreuve sur l'un des deux arbres, soit en prenant les charançons avec la main, soit en étendant un linge blanc au-dessous du poirier et en imprimant une secousse brusque à chaque branche ; une maladie m'a empêché de donner suite à ce projet.

» Si tous les jardiniers ou propriétaires d'un hameau, d'un village, s'entendaient pour enlever et détruire tous les fruits tombés, pour enlever, pendant l'hiver, les vieilles écorces de leurs arbres fruitiers, et enfin pour détruire les charançons au printemps sur les arbres nains, ils seraient certainement presque entièrement, pour ne pas dire tout à fait, à l'abri des pertes causées par les vers des fruits. Mais un propriétaire ne doit pas regarder ces mesures comme inutiles par cela qu'il serait seul à les mettre en pratique, car les insectes produisant les vers des fruits sont très-sédentaires et s'éloignent peu des arbres où ils ont pris naissance.

» A l'appui de cette opinion, je citerai de nouveau l'histoire de la pyrale des vignes. Raclet et les premiers vignerons qui échaudèrent leurs ceps eurent de magnifiques récoltes, tandis que les vignes au milieu desquelles leurs fonds étaient comme enclavés, et pour lesquels on n'avait pris aucune précaution, ne conservèrent pas un raisin intact. On a vu, d'autre part, que Raclet a reconnu l'action préservatrice de l'eau chaude contre les ravages de la pyrale, à l'existence de raisins sur quelques ceps ayant été échaudés et étant entourés d'autres ceps non préservés.

» Les amateurs qui tiennent à voir un fruit venir à bien, par exemple celui d'un arbre nouvellement planté, pourront presque toujours le conserver, lors même qu'il aura été piqué par les vers, en mettant en usage le procédé suivant :

» L'ouverture qui annonce l'existence du ver est-elle récente, peu profonde, qu'ils retirent ou tuent l'insecte avec la pointe

d'un canif. « Cette incision, que j'ai employée souvent avec suc-
» cès, dit M. Delacour, sera sans résultat nuisible et se cicatri-
» sera d'abord, même quand le ver, ayant été tué, reste dans
» l'intérieur du fruit. » J'ai répété cette opération un grand nombre de fois cette année, au mois de juillet ; elle est facile, prompte et sûre. Une substance visqueuse, incolore ou jaunâtre, entourant l'œuf d'où est sorti le ver, aide à apercevoir une ouverture récente et très-petite, lorsqu'elle a été faite par une chenille de papillon ; c'est le cas le plus fréquent pour les fruits déjà avancés. On la trouve au point de contact du fruit avec un autre fruit ou avec une feuille.

» Ai-je besoin de dire que l'on doit toujours enlever cette substance visqueuse, laquelle peut renfermer l'œuf encore intact? Mis en usage avant l'éclosion des œufs, ce moyen préservatif me semble supérieur à l'incision dont il prévient l'emploi. Celle-ci n'est pas d'ailleurs toujours possible, par exemple lorsque les fruits sont petits ou lorsque le trou creusé par l'insecte est profond ou avec des circonvolutions ; parfois elle donne lieu à la pourriture ou nuit au volume de la pomme ou de la poire.

» On a conseillé de faire périr le ver en bouchant l'ouverture de son logis avec un pain à cacheter, en y collant du papier, en y introduisant de l'huile ou de la graisse. J'ai constaté que ces moyens étaient inutiles. Le ver vient percer le pain à cacheter et le papier, ou bien, va faire une deuxième ouverture en une autre partie du fruit.

» Parlons des *tipules*.

» En 1858 et 1859, la récolte des poires a été fort diminuée par de petits vers qui se logeaient au nombre de dix à vingt dans les fruits venant de nouer, et les rendaient globuleux, comme ballonnés, et ne tardaient pas à les faire noircir et tomber. Dans le jardin d'un membre de la Société d'horticulture de l'Ain, M. Hudelet, j'ai vu des poiriers ne pas conserver un seul fruit intact. Ces petits vers, qui étaient de couleur blanche, sans pattes, à extrémité postérieure pointue, se changeaient en chrysalides jaunâtres dans l'intérieur même de la poire, ou bien, lorsqu'ils en étaient sortis, dans la terre à une profondeur d'un à trois centimètres.

» Ils produisaient ensuite de petites mouches à deux ailes, dites *tipules*. Ils provenaient par conséquent de cet insecte, qui pond probablement ses œufs dans la fleur.

» J'avais déjà, dans les années précédentes, observé les mêmes

vers dans les cavités creusées par les larves de la pyrale des pommes et de la mouche à scie dans l'intérieur des fruits à pépins et abandonnées par elle. J'en ai trouvé une grande quantité, en 1859, dans les noix.

» L'histoire de ces insectes étant connue, on comprend que la destruction des fruits tombés et l'écobuage de la terre ramassée sous les arbres sont encore là les meilleurs moyens de prévenir leurs ravages.

» Je garde rancune à plusieurs espèces de chenilles du poirier et du pommier, lesquelles entourent de leur toile les bouquets de jeunes fleurs et détruisent ensuite les feuilles servant d'abri aux fruits ; je garde rancune à des larves, telles que celles du *cossus*, qui ont fait périr plusieurs poiriers récemment plantés en mon verger, en creusant à travers leur écorce de longues galeries ; à des pucerons lanigères, ayant couvert entièrement quelques-uns de mes pommiers de tubérosités difformes, mais je ne veux parler ici que des insectes attaquant directement les fruits.

» Cette année, au commencement de juin, en parcourant la riche collection de poiriers de M. Chevrier, vice-président de la Société d'horticulture de l'Ain, j'ai trouvé dans des feuilles roulées en le sens de leur longueur, des vers semblables à ceux de la pyrale des pommes, sauf une longueur un peu plus grande et un aplatissement plus prononcé du corps. Ils attaquaient les fruits placés à leur portée. Ces larves se changeaient en chrysalides jaunes dans la cavité même de la feuille roulée, puis se métamorphosaient bientôt en papillons ayant le corselet de la même couleur, l'abdomen rougeâtre, les ailes d'un blanc sale et pointillé de jaune, étendues et légèrement inclinées, etc.

» La forme roulée des feuilles servant de demeure à ces vers extérieurs des fruits, mettent à même de remarquer facilement leur présence et de les détruire.

» Enfin, dans cette même année, j'ai également observé autour du collet des jeunes poires de plusieurs de mes arbres, une quantité considérable de pucerons qui, en pompant les sucs destinés à leur développement, les faisaient sécher ou les rendaient difformes et moins grosses. Je les ai fait disparaître à l'aide de la poudre insecticide et du petit soufflet de Vicat.

» Je ne veux point terminer ces instructions sur les vers des fruits sans insister encore sur un conseil déjà donné ailleurs, celui de ne point faire la chasse aux oiseaux insectivores, ces

aides bienfaisants et peu coûteux nous ayant été donnés par la Providence pour détruire ceux des ennemis de nos récoltes qui nous échappent par leur petitesse. Je recommanderai surtout les mésanges ; ces petits oiseaux, qui sont presque les seuls restant en nos pays pendant l'hiver, abandonnent alors les bois pour venir en troupes parcourir les haies de nos champs, les arbres de nos jardins, cherchant les insectes nuisibles ; ils tournent autour de chaque branche, grimpent le long des troncs d'arbres, examinent les moindres cavités de l'écorce. On leur tend cependant, malgré leur utilité, des piéges de toutes sortes, on les tue par milliers, et pour quel profit? il faut soixante et quinze de ces oiseaux dépouillés de leurs plumes pour atteindre le poids d'un demi-kilogramme ! »

Les dégâts causés par les insectes qui attaquent le fruit sont si considérables, que je crois devoir vous citer encore deux procédés de destruction : l'un consiste à placer sous les arbres, au moment de la floraison, des pots ou des terrines d'eau miellée ; l'autre à enduire avec un mélange de mélasse et de colle forte, de larges feuilles de papier que l'on suspend vers la même époque dans le milieu de l'arbre. Le premier est indiqué par M. Jean Lachaume (*Méthode élémentaire pour tailler les Poiriers*, etc., page 246) ; le second, par M. Eugène Forney (*Le Jardinier fruitier*, page 178). Différentes dans l'application, les deux recettes sont d'ailleurs basées sur un même fait d'observation et sur un même principe : l'attrait de la plupart des insectes pour les matières sucrées. Bien que je ne puisse encore m'appuyer sur des expériences personnelles, je crois à leur efficacité partielle et relative.



VINGT-UNIÈME ENTRETIEN.

CUEILLETTE, USAGES ET CONSERVATION, COMMERCE ET EMBALLAGE DES FRUITS.

Pour terminer notre Traité du Poirier, nous avons encore à examiner à quelle époque nous devons cueillir les fruits ; quels sont les usages économiques auxquels ils peuvent se prêter ; quels sont les moyens à employer pour en prolonger la jouissance ; quel est le produit le plus avantageux que nous pouvons en retirer ; quelles sont les précautions à prendre pour les faire voyager. Cueillette, usages, conservation, commerce et emballage, formeront donc les divisions naturelles de notre dernier entretien.

Cueillette.— J'ai déjà traité de la cueillette dans les *Quarante Poires* : ce travail ayant généralement obtenu l'approbation, puisqu'il a été cité par beaucoup d'auteurs compétents qui ont écrit depuis, notamment par M. André Leroy (*Dictionnaire de Pomologie,* tome I, page 78), je crois devoir vous le soumettre de nouveau, d'autant qu'une plus longue expérience n'a fait que confirmer les prescriptions que je donnais alors.

Quelques personnes m'ont demandé pourquoi je n'avais pas indiqué l'époque précise de la cueillette de chaque variété de poires : la raison en est bien simple ; c'est qu'une pareille indication n'offrirait rien de certain, et que forcément j'induirais en erreur ceux qui voudraient suivre mes prescriptions, attendu que, pour une même espèce, l'époque de la cueillette varie suivant le sol, l'exposition, et surtout suivant l'année.

Il est évident qu'une variété plantée dans un sol léger et chaud à l'exposition du midi ou du couchant, arrivera plus tôt à maturité que si elle a crû dans un sol humide et froid, et à l'exposition du nord et du levant.

Quant à l'influence d'une année sur l'autre, elle est plus grande encore : c'est ainsi que cette année, par exemple, par suite de la sécheresse et des chaleurs exceptionnelles de l'été, tous les fruits ont devancé de beaucoup leur époque ordinaire de maturité.

Aujourd'hui, 15 septembre 1859, les Duchesses d'Angoulême sont presque toutes passées, et à cette même époque, nous mangeons déjà des Beurrés Diel, des Triomphes de Jodoigne, et de presque toutes les poires qui, habituellement, n'arrivent à maturité qu'en novembre et décembre. Comment, avec des écarts pareils, vouloir fixer une époque déterminée !

La cueillette des fruits est essentiellement une affaire d'observations personnelles, et la pratique seule indiquera le moment opportun de cueillir telle ou telle variété. Mais, s'il est impossible de rien préciser, on peut établir quelques principes généraux qui pourront guider, jusqu'à un certain point et dans quelques cas donnés, ceux qui n'ont pas encore acquis assez d'expérience. Règle générale : toutes poires, même celles de premier été, sont meilleures lorsque leur maturité s'achève au fruitier, que si elles ont mûri sur l'arbre.

Les fruits qui mûrissent sur l'arbre sont généralement pâteux et cotonneux, et en tous cas, ils ont moins d'eau que ceux cueillis quelques jours à l'avance.

Les poires d'été doivent être cueillies seulement cinq à six jours avant leur maturité ; celles du commencement de l'automne, dix ou quinze jours avant cette même époque.

L'époque où l'on doit commencer de cueillir les fruits d'été, s'annonce généralement par un changement dans la couleur et par la maturité et la chute des fruits véreux.

Il ne faut pas oublier que la maturité des fruits piqués par les vers est toujours devancée, et attendre par conséquent qu'un certain nombre de fruits tarés soient complétement mûrs pour commencer la cueillette.

Les fruits d'été doivent être cueillis en plusieurs fois à intervalles égaux ; trois le plus souvent : c'est ce que l'on appelle entre-cueillir.

La plupart des auteurs ne recommandent ce procédé que pour les fruits d'été ; je le généraliserai davantage, et je dirai que l'on se trouvera toujours bien de l'appliquer aux poires de toutes saisons, sauf à quelques variétés d'hiver que j'indiquerai dans un moment.

L'intervalle d'une cueillette à l'autre variera seulement selon l'époque de la maturité des fruits ; il sera de cinq à six jours pour les fruits d'été ; de huit à dix pour les fruits d'automne, et de dix à douze pour les fruits d'hiver.

On devra toujours commencer la cueillette par les fruits qui

présentent le changement de couleur le plus prononcé, parce que ce sont ceux qui approchent le plus de la maturité ; par les plus gros, parce que les plus petits, profitant alors de toute la sève de l'arbre, pourront encore augmenter de volume ; par les plus près du sol, parce que généralement les fruits les plus avancés sont ceux du bas et du milieu de l'arbre ; ceux du haut sont les plus tardifs, parce que la sève afflue beaucoup plus dans les parties supérieures. Cette dernière remarque est surtout applicable aux formes dont l'embranchement part du sol.

Le changement de couleur, la chute et la maturité des fruits véreux, nous guideront encore pour la cuillette des poires du commencement de l'automne, et généralement de toutes celles qui peuvent atteindre sur l'arbre leur maturité complète.

La difficulté sérieuse n'existe donc que pour les fruits de la fin de l'automne et de l'hiver.

Tous ces fruits, sans exception, sont d'autant meilleurs, qu'ils restent plus longtemps sur l'arbre ; mais il n'en est pas de même pour la conservation, et, sous ce rapport, on peut les diviser en deux groupes distincts :

1° Ceux qui se conservent d'autant mieux qu'ils sont cueillis plus tôt à l'automne ;

2° Ceux qu'il faut cueillir le plus tard possible, sous le double point de vue de la conservation et de leurs qualités spécifiques.

Ce dernier groupe ne renferme que quelques fruits d'hiver, très-tardifs ; on les reconnaît presque tous à leur dureté avant la maturité, à leur épiderme grossier et rude au toucher ; de ce nombre sont la Fortunée, le Bon-Chrétien de Rans, la Bergamotte Esperen, etc. Tous ces fruits, ou n'arriveraient pas à maturité, ou perdraient toutes leurs qualités s'ils étaient cueillis de bonne heure. Ici donc, point de difficulté encore, puisque pour la cueillette il faut se laisser guider par la saison, et que, si l'année le permet, on laissera des fruits sur l'arbre jusqu'à la fin d'octobre ; c'est-à-dire, tant que les gelées ne seront pas à craindre.

Ce sont ces fruits seulement et leurs analogues que l'on devra cueillir tous à la fois, et pour lesquels j'ai fait une réserve, lorsque j'ai parlé de l'avantage des récoltes anticipées pour tous les fruits.

Le premier groupe est de beaucoup le plus nombreux ; il comprend tous les fruits de la fin de l'automne et une bonne portion de ceux de l'hiver : ainsi, le Doyenné d'hiver, la Joséphine de

Malines, le Passe-Colmar, la Bonne de Malines, etc., appartiennent à ce premier groupe.

Il ne faudra pas perdre de vue ce que j'ai dit à l'article du Doyenné d'hiver, à savoir : que si l'on cueille trop tôt, le fruit flétrit au lieu de mûrir, et qu'en tous cas, une cueillette trop anticipée est toujours au détriment de la saveur. Lorsque je dis que ces fruits se conservent d'autant plus qu'ils sont cueillis plus tôt à l'automne, il faut entendre que la cueillette sera faite à propos et en bon temps. Comment déterminer cet instant opportun? C'est ce qu'il est bien difficile de faire.

Selon M. Hardy, il faut cueillir les fruits huit ou dix jours après qu'ils ont cessé de grossir. Mais comment, celui qui n'a pas acquis assez de pratique pour arriver à connaître l'époque de la cueillette, parviendra-t-il à distinguer le jour précis où chaque variété de poires aura cessé de grossir?

Il est temps de cueillir, ont dit d'autres auteurs, lorsqu'il suffit de relever un peu le fruit pour que le pédoncule se détache bien de la bourse; cette prescription, qui peut être vraie pour les fruits d'été et du commencement de l'automne, manque totalement de justesse pour ceux de l'arrière-saison; la plupart tiennent encore fortement à l'arbre, à l'époque où il faut les en détacher.

C'est pour cette catégorie de fruits que je pense qu'aucune indication ne peut remplacer l'expérience que donne la pratique, et encore le plus habile jardinier se trompe-t-il quelquefois; c'est pour cela que je vous conseille de les entre-cueillir.

Si les cueillettes sont faites à propos, on prolongera de beaucoup la jouissance de ces fruits. Ceux cueillis tard mûriront de bonne heure, mais seront excellents; ceux cueillis les premiers, s'ils perdent un peu de leur saveur, rachèteront ce défaut par une longue conservation, et si l'on se trompe en faisant trop tôt une première cueillette, on ne perdra jamais qu'une portion de ses fruits.

Si à cela on ajoute le soin de noter chaque année l'époque des diverses cueillettes de chaque fruit et les résultats obtenus, on aura au bout de peu de temps des termes moyens pour son climat, son sol et son exposition, qui présenteront toutes certitudes; à part, bien entendu, pour les années exceptionnelles, comme celle-ci, auquel cas on aura alors acquis assez de pratique pour juger de combien de temps il conviendra d'avancer ou de retarder l'époque habituelle de la cueillette.

Je n'ajouterai pas ce que tout le monde sait, qu'il faut cueillir les fruits par un beau temps, l'après-midi, alors qu'ils sont parfaitement secs.

Usages. — Dans le jardin, les fruits du Poirier sont toujours destinés à la table ; il en est de même de ceux du verger, dans tous les pays où la vigne peut mûrir ses fruits ; mais, dans certaines contrées de la France, on cultive aussi le Poirier en grande culture, pour fabriquer avec ses fruits une boisson alcoolique, connue sous le nom de *poiré*.

Nous devons donc établir pour le Poirier deux grandes divisions : les fruits à couteau et les fruits à pressoir. Les seconds sont toujours immangeables ; et, par conséquent, parfaitement distincts des premiers.

Le poiré est une boisson agréable, mousseuse et pétillante ; il est produit, concurremment avec le cidre, par nos provinces de l'Ouest : la Normandie, la Bretagne, la Picardie, le Maine et l'Orléanais ; les départements les plus renommés pour sa fabrication sont ceux de l'Orne, de la Seine-Inférieure, de l'Eure et du Calvados.

Il ne saurait entrer dans notre cadre d'étudier les variétés destinées à la fabrication du poiré ; je me contenterai donc de vous donner, d'après M. André Leroy, qui lui-même a puisé ses renseignements sur les lieux de production, la liste des meilleures et des plus répandues.

Principales variétés cultivées dans le Calvados.

NOMS DES VARIÉTÉS.	LIEUX DE CULTURE.
Poire d'Argent..................	Beaumont-en-Auge.
— d'Avoine..................	idem.
— de Blanc..................	idem.
— Blanc-Bocage.............	Lizieux.
— de Branche...............	Clécy.
— Carisi blanc ou Pochon blanc.	Pays d'Auge.
— Carisi rouge ou Pochon rouge	idem.
— de Chemin................	Dozulé.
— de Cleville................	Beaumont-en-Auge.
— d'Ectot ou Catillon.........	Ectot et Epinay-sur-Odon.
— de Fer.....................	Vallée d'Auge.

NOMS DES VARIÉTÉS.	LIEUX DE CULTURE.
Poire Furonnet (cultivée surtout pour fabriquer l'eau-de-vie)	Clécy.
— Gris-de-Loup.............	Beaumont-en-Auge.
— de Griset..................	idem.
— de Gros-Entricotin.........	Clécy.
— de Gros-gris..............	idem.
— de Gros-vert...............	Beaumont-en-Auge.
— Grosse-Grise ou Blanc-Collet	Falaise.
— d'Ivry ou d'Angoisse.......	Dozulé.
— de Loup..................	Beaumont-en-Auge.
— de Louise.................	Héritot-en-Auge.
— de Mézeray...............	Beaumont-en-Auge.
— d'Oignonnet...............	Pays d'Auge.
— Patte d'Oie...............	Beaumont-en-Auge.
— de Petit-Entricotin........	Clécy.
— de Petit-Longuet..........	idem.
— de Platet.................	Héritot-en-Auge.
— de Trochet...............	Clécy.
— Trochet blanc ou Oignonnet blanc..................	idem.
— Trochet rouge.............	idem.
— Trompe-Gourmand........	Lizieux.

Principales variétés cultivées dans l'Orne.

* Poire de Blanc.
— de Cheval.
— de Cloche.
* — d'Entricotin.
— Gros-Blanc.
— Gros-Hie.
— Gros-Vignon.
* — de Longuet.

Poire à Longue-Queue.
— Marron-Gris.
— de Petit-Hie.
— de Petit-Vignon.
— Picard.
— Rognet.
— Rousset.
— Trochet-de-Fer.

L'astérisque qui précède trois variétés indique celles qui sont déjà portées dans la liste précédente.

Revenons maintenant à notre point de vue spécial : pour nous, la poire est surtout destinée à la table ; par ses qualités intrinsèques, par sa maturation prolongée, elle constitue, parmi tous

nos fruits, l'espèce la plus importante, indispensable pour les desserts ; elle est aussi très-recherchée par les classes ouvrières ; et, sous ce rapport, elle fait partie essentielle de l'alimentation publique.

Crue, la poire est rafraîchissante et favorable à la santé ; cependant, consommée à jeun et en quantité, elle charge parfois l'estomac ; prise au dessert, au contraire, elle favorise la digestion des autres aliments. Cuite, elle convient aux tempéraments délicats, aux malades et surtout aux convalescents. Sous ce rapport, elle se prête d'ailleurs à de nombreuses préparations : on la passe au four ; on la cuit à la cloche ; on en fait des compotes, des confitures, des marmelades, du raisiné ; les confiseurs l'utilisent de diverses manières. Je n'ai pas à insister sur toutes ces recettes ; mais je tiens à vous indiquer un moyen plus simple d'utiliser l'excédant de vos récoltes, en les convertissant en *poires tapées*.

La poire tapée cuite à l'eau d'abord, puis desséchée au four, constitue une véritable industrie ; ainsi préparée, elle peut se conserver pendant plusieurs années ; elle se mange sèche ou en compote.

Pour les détails de la préparation, je laisserai la parole à Mme Millet-Robinet :

« On peut préparer ainsi presque toutes les bonnes espèces de poires, à moins qu'elles ne soient très-petites, parce qu'elles se réduisent pour ainsi dire à rien en séchant. Celles qui sont acides conviennent moins. Les poires de Doyenné, tous les Beurrés y compris les poires d'Angleterre, le Martin-Sec, le Rousselet, enfin toutes les poires d'automne sont propres à être séchées. Je n'en excepte pas même celles qui sont pâteuses, mais sucrées : elles se réduisent moins en séchant.

» Lorsque les poires sont bien mûres, on les pèle entières en leur laissant la queue, et on les empile autant que possible dans un pot de terre ; on remplit le pot d'eau, on couvre et on fait cuire devant un bon feu. Lorsque les poires sont bien cuites, ce qui demande un peu de temps, car les espèces très-fondantes même ont besoin d'une longue cuisson, on les retire du pot une à une, et on les place sur des claies (à pruneaux) à côté l'une de l'autre. Si on a plus de poires que le pot n'a pu en contenir, on remet les nouvelles dans le même pot et dans le jus de celles qui ont cuit les premières. On ajoute de l'eau pour qu'elles baignent. Lorsqu'elles sont cuites, on les réunit aux autres. On peut con-

tinuer ainsi tant qu'on a des poires; plus on en aura fait cuire dans le même jus, plus elles seront sucrées, parce que les dernières se chargent de sucre laissé dans le jus par les précédentes.

» On place les claies garnies de poires dans un four, après que le pain en est retiré. Le lendemain, on retire les claies du four, on le chauffe de nouveau, mais seulement au degré de chaleur qu'il a ordinairement au moment où on en retire le pain. Puis on prend les poires une à une; on les aplatit entre les doigts, on les trempe dans le jus qu'on avait réservé et dont on a fait préalablement un sirop en le soumettant à une ébullition suffisante; puis on les remet sur les claies et au four jusqu'au lendemain.

» Lorsque les poires sont petites, elles se trouvent quelquefois assez sèches après avoir été deux fois sur les claies; mais il arrive aussi fréquemment qu'on est forcé de les remettre une troisième fois au four. Cependant il peut s'en trouver dans le nombre qui n'aient pas besoin d'y être remises; on les sépare avec soin de celles qu'on enfourne de nouveau.

» Pour que les poires soient assez sèches pour se garder, il faut qu'elles soient fermes, sans être dures. On a soin de ne pas trop chauffer le four au troisième enfournement, parce que les poires y brûleraient facilement ou se dessécheraient trop, ce qui leur ôterait beaucoup de qualité. Une faible chaleur suffit.

» La dernière fois qu'on met les poires au four, il est bon de les examiner quelque temps après qu'elles y sont, parce qu'elles pourraient sécher outre mesure. Au surplus, lorsque les poires paraissent un peu trop sèches au moment où on les retire du four pour la dernière fois, ce n'est pas un mal, parce qu'avec le temps elles se ramollissent. Lorsqu'elles sont sèches et froides, on les range dans des boîtes garnies de papier blanc, et on les place en lieu sec.

» Quand on a beaucoup de poires à taper, on peut, sans inconvénient, attendre six ou huit jours pour préparer celles qui ont été les premières mises au four, et ne s'en occuper de nouveau que lorsqu'on en a une certaine quantité à tremper à la fois dans le jus réduit à l'état de sirop (*Maison rustique des Dames*, 3e édition, tome Ier, pages 159 à 161). »

Conservation. — Ce n'est pas le tout de cueillir vos poires à propos : vous devez tendre encore à en prolonger la jouissance jusque dans le courant de mai, de façon, en joignant les fraises

et les cerises, à ne point éprouver de lacune dans vos desserts. Pour atteindre ce but, on a proposé des locaux spéciaux, désignés tantôt sous le nom de *fruitier*, tantôt sous celui de *fruiterie* ; on a établi pour ces constructions des règles fixes : doubles murs laissant entre eux un espace vide ; doubles fermetures pour les portes et les fenêtres ; doubles plafonds séparés par une couche de mousse ; toiture épaisse en paille. On a voulu arriver à une température uniforme de 8 ou 10 degrés centigr. au-dessus de zéro ; à la privation complète de la lumière extérieure ; à un air ambiant renouvelé aussi rarement que possible ; à une atmosphère plutôt sèche qu'humide. Ces préceptes ont été posés comme absolus, à ce point, que les divers auteurs, qui écrivent sur les fruits, ne font plus que se copier les uns les autres. Il me paraît donc inutile d'entrer dans de plus amples détails ; vous trouverez partout le plan d'un pareil fruitier.

Léon. — Mais au moins serons-nous assurés du succès ?

— Ceci est une autre question : pour mon compte, je ne vous garantis qu'une dépense très-élevée ; si même vous me poussez dans mes derniers retranchements, je vous avouerai que, jusqu'à présent, je n'ai pas encore rencontré un fruitier spécial remplissant complétement le but que l'on s'était proposé. Je regarde d'ailleurs comme chimérique la prétention de conserver toutes les espèces de fruits dans un même local ; celui qui sera favorable aux poires et aux pommes, ne conviendra pas aux raisins et réciproquement : mais, il y a plus, j'ai constaté bien souvent que les deux premières espèces se gâtent ou se font trop vite dans des fruitiers spéciaux qui paraissent d'ailleurs remplir toutes les conditions exigées, alors que les mêmes fruits se conserveront parfaitement dans des milieux tout différents, soumis aux conditions les plus diverses et souvent les plus contradictoires. Je puis vous citer des exemples de longue conservation sur de simples étagères dans un appartement au nord non habité, avec des fenêtres et des persiennes constamment fermées, privé d'air extérieur, par conséquent, mais avec une lumière diffuse ; comme aussi dans des placards ou des armoires hermétiquement clos : dans des caves à sol glaiseux et toujours humide, mais avec un soupirail sans fermeture, sauf un tampon de paille pendant les fortes gelées ; dans des soupentes très-sèches n'ayant d'autres ouvertures que la porte d'entrée ; à des températures variables, non-seulement de 8 à 10°, mais encore de 2 à 8 au-dessus de zéro.

JOSEPH. — Mais enfin, Monsieur, quelles sont les conclusions que vous tirez de tout ceci ?

— Les voici : je ne crois pas que l'on puisse poser des règles absolues pour la meilleure et la plus longue conservation des fruits : arriverait-on à établir théoriquement ces règles, qu'il serait encore très-difficile de les appliquer exactement : l'expérience démontre, au contraire, que les fruits peuvent se conserver dans des milieux très-différents ; l'essentiel est de les maintenir ensuite constamment dans celui où ils auront été placés d'abord.

De ces conclusions théoriques je déduis les conclusions pratiques suivantes : je ne saurais vous conseiller de construire un fruitier spécial ; les avantages, selon moi, ne seront jamais en rapport avec la dépense : vous trouverez toujours dans votre habitation, quelque restreinte qu'elle soit, un emplacement favorable à la conservation de vos fruits ; pour découvrir cet emplacement, vous procéderez par essais comparatifs.

En conséquence, après avoir cueilli vos poires d'hiver, vous les placerez dans une pièce aérée pendant huit à dix jours, pour les laisser se ressuyer ; puis, vous les répartirez par lots égaux et de même espèce, dans les diverses parties de votre habitation que vous supposez favorables, cave, cellier, rez-de-chaussée, soupente, chambre ou cabinet au nord, placard, etc. ; partout, en un mot, où la température, sans s'élever au-dessus de dix degrés, ne descendra pas à zéro ; une fois placés, vous les visiterez de temps en temps mais sans les déranger et en les touchant le moins possible ; vous respecterez même la poussière qui les couvre, et l'expérience vous aura bientôt appris l'emplacement que vous devez définitivement adopter.

Comme agencement intérieur, vous établirez alors les tablettes destinées à recevoir les fruits ; elles seront distancées entre elles de 30 cent. environ, légèrement inclinées vers le bord extérieur, de façon à vous permettre d'embrasser les fruits d'un coup d'œil, d'une largeur de 50 à 60 cent., pour pouvoir atteindre les plus éloignés sans déranger les premiers. Vous les garnirez dans le sens de la longueur, et de 10 en 10 cent., de petites tringles de bois qui vous permettront de placer vos fruits debout et de les isoler les uns des autres, afin d'éviter tout contact avec ceux qui pourraient se gâter. Pour l'établissement des étagères, les bois durs sont préférables aux bois tendres ; ils absorbent moins l'humidité.

Si cependant vous ne trouvez pas autour de vous un emplacement convenable; ou bien encore si, l'ayant trouvé, vous reculez devant l'agencement intérieur, je vous conseillerai le *fruitier portatif* imaginé par M. de Dombasle ; il va vous le décrire lui-même :

« On fait construire en planches de sapin ou de peuplier, de huit à dix lignes d'épaisseur, des caisses de trois pouces seulement de hauteur et de deux pieds de longueur sur quinze pouces environ de largeur, le tout pris en dedans; toutes ces caisses doivent être de dimensions bien égales, de manière à s'ajuster exactement les unes sur les autres; elles n'ont pas de couvercle, et le fond est formé de planches de quatre à six lignes d'épaisseur, solidement fixées par des pointes sur le bord inférieur des planches qui forment les parois des caisses. Au milieu de chacun des quatre côtés de la caisse, on fixe par des clous, près des bords supérieurs, des morceaux de bois ou tasseaux de trois ou quatre pouces de longueur sur deux pouces de largeur et cinq ou six lignes d'épaisseur. Ces morceaux sont appliqués, par une de leurs faces larges, sur les faces extérieures de la caisse, et en sorte qu'un de leurs bords, sur toute la longueur du tasseau, dépasse en hauteur, de trois ou quatre lignes, le bord supérieur de la caisse. Ces tasseaux ont deux destinations : d'abord, ils aident au maniement des caisses, en servant de poignées par lesquelles on saisit facilement des deux mains les petits côtés d'une caisse; ensuite ils servent d'arrêt pour tenir exactement les caisses dans leur position, lorsqu'on les empile les unes sur les autres : à cet effet, ces tasseaux doivent être un peu délardés ou amincis en dedans, dans la partie qui dépasse la hauteur de la caisse, de manière que la caisse supérieure puisse poser exactement sur les bords de la précédente, sans être serrée par le bord des tasseaux.

» On conçoit facilement, d'après cette description, que chaque caisse étant remplie d'un lit de poires, de pommes, de raisins, etc., elles s'empilent les unes sur les autres, chacune servant de couvercle à la précédente; et la caisse supérieure est seule fermée, soit par une caisse vide, soit par une plate-forme mobile en planches, de mêmes dimensions que les caisses. On peut empiler ainsi quinze caisses ou même davantage, et chaque pile présente l'apparence d'un coffre entièrement inaccessible aux animaux rongeurs, et que l'on peut loger dans un local destiné à tout autre usage, dans lequel il n'occupe presque pas d'espace.

» J'ai indiqué la hauteur de trois pouces pour les caisses, parce que c'est celle qui convient pour des poires ou des pommes d'un gros volume ; mais pour des fruits plus petits, on peut faire des caisses de deux pouces et demi ou même deux pouces de profondeur, et l'on peut placer dans la même pile des caisses de profondeur différente, pourvu qu'elles aient toutes les mêmes dimensions en longueur et en largeur. On pourrait aussi donner à toutes les caisses plus de longueur ou plus de largeur que je ne l'ai indiqué ; mais je pense que l'on trouvera toujours plus commode de ne pas dépasser les dimensions que j'ai proposées. Chaque caisse peut contenir cent poires de Beurré ou de Bon-Chrétien d'une belle grosseur, ou plus du double des petites espèces ; en sorte qu'une pile de quinze caisses, qui n'occupe qu'une hauteur de quatre pieds au plus, contiendra un approvisionnement de deux mille à deux mille cinq cents poires ou pommes d'espèces diverses.

» Les fruits se conservent parfaitement dans ces caisses, et cette bonne conservation est vraisemblablement due à la stagnation complète de l'air dans cet appareil. On s'efforce d'obtenir autant qu'on le peut cette condition dans les fruitiers ordinaires, parce qu'on a reconnu que c'est elle qui contribue le plus à la conservation des fruits ; mais quelque soin que l'on prenne, il est impossible de l'atteindre dans le local le mieux clos avec la perfection qu'on l'obtient sans aucun soin dans les caisses. On sent toutefois qu'il est encore plus indispensable ici que dans toute autre disposition, de ne serrer les fruits dans les caisses que lorsqu'ils sont entièrement exempts d'humidité, puisqu'il ne peut plus s'y opérer d'évaporation.

» Les principaux avantages que l'on trouvera dans l'emploi du fruitier portatif consistent, non-seulement dans la possibilité de loger une grande quantité de fruits dans un très-petit espace, et de les tenir parfaitement à l'abri des animaux malfaisants, mais aussi dans la facilité avec laquelle se fait le service, pour soigner et trier les fruits en enlevant ceux qui viendraient à se gâter ou dont on a besoin pour la consommation journalière ; en effet, la caisse supérieure de la pile étant découverte, on examine tous les fruits avec bien plus de facilité qu'on ne peut le faire entre les tablettes d'un fruitier ordinaire. On enlève ensuite cette caisse, et on la pose à terre à côté de la pile, afin de procéder à la même opération dans la seconde caisse qui se trouve découverte, et toutes les caisses viennent successivement se placer ainsi sur la

première, en formant une nouvelle pile dans un ordre inverse de celui de la première. Si l'on place plusieurs piles les unes à côté des autres, une seule place vide suffit pour permettre d'opérer le remaniement de toutes, parce que le déplacement de la première laisse un vide nouveau où vient se placer la seconde, et ainsi de suite.

» Les fruits renfermés dans ces piles sont beaucoup moins exposés à la gelée que lorsqu'ils sont à découvert sur des tablettes ; et, à moins que le local où on les conserve ne soit exposé à de très-fortes gelées, il sera facile d'en garantir les fruits, en revêtant les piles de plusieurs doubles de couvertures, de vieux matelas ou de tout ce qui serait propre à cet usage ; mais si la gelée devenait trop intense, on pourrait transporter instantanément toute la provision de fruits dans un autre local, sans les endommager et sans embarras, puisqu'il ne s'agirait que de former ailleurs une pile avec les caisses dont le transport peut s'opérer en très-peu de temps sans déranger les fruits. Chaque caisse, dans les dimensions que je viens d'indiquer, coûtera de 75 cent. à 1 franc, selon que le prix du bois sera plus ou moins élevé dans la localité et que la construction sera plus ou moins soignée. » (*Calendrier du Bon Cultivateur*, 5me édition, pages 275 à 278.)

Commerce. — Lorsque je publiais, en 1860, *les Quarante Poires*, j'ai déjà voulu donner une idée de l'importance du commerce des fruits en général, et je relevais alors, dans la *Revue horticole* du mois de mai 1859, les appréciations suivantes de M. Dubreuil :

« Avant l'établissement des chemins de fer en France, dit le savant professeur, la culture et le commerce des fruits de table n'avaient d'importance que dans le voisinage immédiat des grands centres de population. Partout ailleurs, ces produits, d'un transport difficile, auraient manqué de débouchés, faute de voies de communication assez rapides. Aussi, dans les localités même les plus favorables à cette culture par leur sol et leur climat, la production des fruits était limitée par les besoins de la consommation locale ; et, dans les années de grande abondance, une partie notable de ces produits était perdue faute de moyens d'exportation, tandis que d'autres contrées moins favorisées en étaient complétement privées.

» Ce fâcheux état de choses tend heureusement à disparaître. Depuis que des voies ferrées sillonnent toute la surface de notre territoire, les fruits sont facilement transportés des lieux de production vers les centres de consommation, situés souvent à de grandes distances. Aujourd'hui, chacun de nos départements peut prendre sa part des produits de tous les autres. Les pêches et les figues de la Provence et du Roussillon arrivent à Paris et à Lille, et les pommes de l'Auvergne et de la Normandie sont consommées à Marseille.

» Pour montrer le progrès rapide que fait le commerce des fruits, nous plaçons ici les chiffres suivants qui nous ont été obligeamment fournis par l'administration du chemin de fer d'Orléans. Ce chemin de fer a transporté à Paris :

» En 1852, 900 tonnes de 1,000 kil. de fruits frais.
» En 1858, 2,329 tonnes — —

» La quantité de fruits transportés a donc plus que doublé dans l'espace de cinq ans.

» Non-seulement les chemins de fer ouvrent à nos fruits la voie du commerce intérieur, mais ils en font l'objet d'une exportation considérable. L'Angleterre, le nord de l'Allemagne, la Russie, achètent chaque année une grande partie du produit de nos vergers.

» Sous cette utile influence, la culture des arbres fruitiers prend, depuis quelques années, un accroissement immense et devient une industrie nouvelle et réellement lucrative. Les plantations s'étendent sur tous les points ; les pépinières, insuffisantes, se multiplient partout, et, si l'on favorise ce mouvement en lui imprimant une direction convenable, il n'est pas douteux que notre territoire, si favorable à la production des fruits par son sol et son climat, devienne bientôt le jardin fruitier du nord de l'Europe. »

Aujourd'hui, pour nous en tenir aux poires, j'extrais du *Dictionnaire de Pomologie*, de M. André Leroy, des détails qu'il emprunte lui-même à une Statistique publiée en 1864, par M. Baptiste Desportes, dans les Bulletins du Comice horticole de Maine-et-Loire :

« **Tableau des poires qui ont été chargées à la gare d'Angers, depuis le mois de juillet 1861 jusqu'à janvier 1862 inclus.**

MOIS.	Grande vitesse.	Petite vitesse.	TOTAUX.
1861 Juillet	15,200k.	10,487k.	25,687k.
— Août...........	65,050	248,218	313,268
— Septembre......	38,688	160,827	199,515
— Octobre	19,698	115,000	134,698
— Novembre	3,648	15,500	19,148
— Décembre	2,685	»	2,685
1862 Janvier.........	150	»	150
Totaux......	145,119k.	550,032k.	695,151k.

» En jetant un coup d'œil sur ce tableau, on voit que l'expédition des poires commence en juillet, et que c'est pendant le mois d'août que cette exportation atteint son maximum, soit 65,050 kilog. par la grande vitesse et 248,218 kilog. par la petite vitesse : au total 313,268 kilog., et en moyenne 10,000 kilog. environ par jour. On sait que c'est pendant ce mois que donne la William, cette excellente espèce si répandue dans tous les jardins de l'Anjou et si recherchée sur les tables de la Capitale.

» C'est à peu près elle seule qui a été chargée en grande vitesse, et cela tient à ce qu'étant meilleure, plus belle et plus estimée que les autres poires de cette époque, elle se paie plus cher et peut mieux supporter le surcroît de frais qu'entraîne ce mode d'expédition.

» Il ne faudrait pas croire, cependant, que toutes celles qui sont chargées en petite vitesse soient de qualité inférieure ; on estime qu'il y en a bien encore un cinquième de première qualité.

» Les autres, dites *poires à la pelle*, moins belles et beaucoup moins chères, sont chargées en vrac, c'est-à-dire à même le wagon, sans autre emballage qu'un peu de paille. Elles sont vendues dans les rues de Paris, et à prix assez bas pour être accessibles à toutes les bourses.

» En poursuivant notre examen, nous voyons que l'exporta-

tion continue encore activement en septembre et octobre. Ce sont alors les *Bonne-Louise d'Avranches*, les *Duchesse d'Angoulême*, les *Beurré Diel* ou *Royal*, les *Beurré d'Arenberg*, les *Doyenné d'Hiver*, qui forment le fond de cette exportation pour celles de la grande vitesse, dites *poires de luxe*. Presque toutes les autres espèces prennent la petite vitesse, et, à peu d'exceptions près, tombent dans la catégorie des *poires à la pelle*.

» En novembre, on n'expédie plus que 19,148 kilog. ; en décembre, 2,685 kilog. ; en janvier, 150 kilog. ; enfin plus rien en février.

» On le voit, après octobre, la chute est sensible, et de 134,698 kilog. dans ce mois, on ne trouve plus que 19,148 kilog. en novembre. En décembre et en janvier, il n'y a plus que des poires de grande vitesse ou poires de luxe.

» En résumant ces chiffres, on trouve qu'il est parti par la gare d'Angers, et de la dernière récolte, 695,151 kilog. de poires.

» On peut estimer ces poires au prix moyen de 30 centimes le kilog., ce qui donne une somme de 208,545 fr. pour les poires seulement de nos jardins. Et si l'on ajoute une somme égale pour celles qui ont été chargées dans les autres gares de notre département, on obtient un chiffre de 417,090 fr.

» Ces poires suivent à peu près toutes la même route jusqu'à Paris. *Celles de la petite vitesse* restent dans cette ville, *ainsi qu'une partie de celles de luxe*. Les autres sont dirigees sur le Hâvre, et là embarquées pour l'Angleterre et la Russie. » (*Dictionnaire de Pomologie*, par André Leroy, tome Ier, pages 66-67.)

M. André Leroy pense que toutes les poires expédiées d'Angers par petite vitesse sont restées sur les marchés de Paris, ainsi que la moitié de celles de luxe remises à la grande vitesse : Angers seul aurait donc fourni cette année-là 622,591 kilog. de poires à la Capitale. En présence de ces chiffres, il estime que Paris doit absorber chaque année plus de 200 millions de kilog. de poires. A mon sens même, cette quantité doit s'accroître d'année en année.

Ce qui est incontestable aussi, c'est la progression toujours croissante de l'exportation à l'étranger ; malheureusement, sous ce rapport, les renseignements exacts nous font complétement défaut.

Léon. — Il serait important pour nous de connaître dans quelles circonstances il nous sera avantageux de diriger nos fruits sur Paris.

— Pour vous aider dans cette recherche, nous pouvons prendre les prix extrêmes de la halle de Paris aux différentes époques de l'année.

Les poires valent à Paris, suivant la qualité :

En				
Juillet, Août	le cent.........	de 3 fr.	à	25 fr.
Septembre, Octobre	id...........	3	à	40
Novembre, Décembre	id...........	3	à	60
Janvier, Février	id...........	5	à	80
Mars, Avril	id...........	5	à	100

S'il est un point saillant dans ce tableau, c'est très-certainement l'écart qui existe entre les prix des fruits de qualité inférieure et celui des fruits de premier choix, tandis que le prix des premiers ne varie pour ainsi dire pas, quelle que soit la saison ; les seconds arrivent à valoir 1 fr. pièce.

Ce tableau vient donc confirmer les remarques si judicieuses de M. Desportes et vous démontrer que, pour une exportation lointaine, vous aurez tout intérêt à vous en tenir aux fruits de premier choix, à ceux qui joignent la belle apparence à la qualité. En effet, pendant que les prix de vente sont si différents, les frais considérables de transport et d'emballage restent à peu de chose près toujours les mêmes, quelle que soit la qualité des produits.

Nous pouvons encore opposer ce tableau à ceux qui trouvent que nous sommes trop portés à réduire le nombre des variétés.

Emballage. — L'emballage de nos fruits devra donc varier avec la qualité, et nous devrons y apporter d'autant plus de soins que le prix de vente sera plus rémunérateur. Pour les poires de premier choix, vous choisirez des caisses ou des paniers solides et d'une grandeur telle, que le poids total ne dépasse pas 20 kilog.; afin que les secousses ne soient pas trop violentes, vous placerez au fond et sur les côtés de ces caisses

ou de ces paniers une couche épaisse de mousse sèche ou de regain ; vous établirez sur cette couche un premier lit de poires bien serrées et préalablement enveloppées d'une double feuille de papier Joseph, et séparées les unes des autres par des rognures de papier. Vous superposerez ainsi autant de lits de fruits que la caisse peut en contenir, en séparant chaque lit par une couche épaisse de rognures de papier ; vous ferez en sorte que ces caisses ou ces paniers soient pourvus d'anses qui permettent de les saisir et de les transporter facilement. Les fruits bien enveloppés de papier, vous pouvez combler les intervalles avec du gros son et même avec de la sciure de bois bien sèche.

Quant aux fruits de second choix qui ne peuvent pas être grevés de ces frais d'emballage, vous les placerez dans de grands paniers garnis de paille ou de foin ; vous séparez chaque lit par une couche de regain, et vous serrerez vigoureusement pour qu'il n'y ait pas en route de ballottement.

Les fruits communs, dits *à la pelle*, ne peuvent voyager que par la petite vitesse, à plein wagon et en vrac.



TABLE

PAR ORDRE DE MATIÈRES.

TABLE SPÉCIALE PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS ET DE LEURS SYNONYMES

DES VARIÉTÉS DE POIRES DÉCRITES

OU SIMPLEMENT CITÉES DANS LE POIRIER.

NOTA. — Le premier chiffre précédé d'une virgule indique la page où il faut se reporter; le deuxième ou les suivants qui sont liés successivement par des tirets, indiquent les paragraphes ou le numéro d'ordre qui se réfèrent aux renvois ou au nom de la variété.

Les 90 variétés classées par ordre de mérite, de 1 à 90, sont distinguées dans la table qui suit par leur nom imprimé en grandes capitales.

C

[1] Sous le nom de Bergamotte Crassane.

TABLE GÉNÉRALE ANALYTIQUE

RANGÉE PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

DU NOM DES PERSONNES ET DES CHOSES

DONT IL EST QUESTION DANS LE POIRIER

A l'exception des noms des variétés de Poiriers contenus dans la Table qui précède.

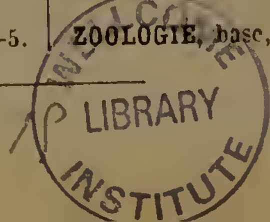
NOTA. — Le premier chiffre qui suit une virgule indique la page ; celui ou ceux qui viennent ensuite, liés au premier par un tiret (-), indiquent le paragraphe auquel le renvoi se réfère.

A

C

E

T


LIBRARY
INSTITUTE

